



Vanille Chai Cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 200 °C
Heteluchtoven 180 °C

- 2 Doe de boter, suiker en vanillesuiker in een kom en klop het zacht en romig.
- 3 Voeg 1 ei toe en klop het beslag ongeveer een minuut. Daarna kun je het volgende ei toevoegen. Herhaal dit met alle eieren.
- 4 Meng de melk, bloem, baksoda en kruiden erdoor en mix het even door.
- 5 Plaats papieren cupcakevormpjes in een cupcakebakvorm en verdeel het vanille-chai cupcakesbeslag over de vormpjes. Bak de cupcakes in 20-25 minuten gaar en goudbruin.

Baktijd: 20 - 25 Minuten

- 6 Laat de Chai cupcakes na het bakken 10 minuten afkoelen en haal ze voorzichtig uit de bakvorm.

Ingrediënten:

Voor de Chai cupcakes:

100 g roomboter
225 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 eieren
180 g bloem
125 ml melk
0,5 tl Dr. Oetker Baksoda (Backing soda)
2 tl kaneel
1 tl kardemom
0,5 tl gemberpoeder

Voor de Chai topping:

250 g roomboter
150 g poedersuiker
0,25 tl kardemom
0,25 tl gemalen kaneel
15 ml volle melk
zwarte peper (snufje)

Extra nodig:

12 Cupcakevormpjes
cupcake-/muffin bakvorm





- 7 Mix de ingrediënten voor de Chai topping, behalve de peper, tot een romig geheel. Spuit een toef crème op iedere Chai cupcake en bestrooi de Vanille Chai Cupcakes met een heel klein beetje peper.

