



# VERSCHRIKKELIJKE VAMPIERCUPCAKES

CREATIEF MET HALLOWEEN!



Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe in een kom:

- de zachte boter
- de suiker
- de bloem
- de eieren

Klop dit mengsel 2 minuten met een mixer. Verdeel het beslag over 10 vormpjes van papier of silicone.

Plaats de cupcakes 20 minuten in de oven.

Laat goed afkoelen. Strijk het oranje glazuur met een mes uit om de bovenkant van de cupcakes te bekleden.

Rol de suikerpasta met een kleine roller uit op een bakvel.

Snij kleine vampiers uit de suiker. Gebruik hiervoor een sjabloon dat je op karton tekende en daarna uitknipte.

Versier tot slot met smarties of kleine suikerparels. Met de suikerpasta kun je nog veel andere figuurtjes maken, zoals doodshoofden of spinnen.

## INGREDIËNTEN

- 150 g zachte boter
- 150 g suiker
- 175 g zelfrijzende bloem
- 3 eieren
- 150 g oranje glazuur
- 150 g donkerbruine of zwarte suikerpasta



PLAATS FOTO'S VAN JE GERECHTEN  
OP INSTAGRAM MET DE  
HASHTAG #KIDIBUL

