 **Cupcakes à la Jelle (klaar in 1 uur)**

**Ingrediënten voor 20 stuks :**

* 250 gram boter
* 200 gram suiker
* 50 gram honing
* 1 vanillestokje
* 5 eieren
* 250 gram bloem
* Snuifje bakpoeder
* Marsepein of rolfondant ( geel, zwart, grijs, wit en bruin )

**Materiaal:**

* Papieren cupjes
* Satéstokje om de gaartijd te controleren
* Rooster
* Klopper
* Zeef
* Spuitzak met effen spuitmondje van 10 mm doorsnede
* Zwarte stift met eetbare inkt

**Bereiding:**

* Roer de boter mals tot een zachte vloeibare crème.
* Roer de suiker onder de boter en klop luchtig.
* Voeg de eieren 1 voor 1 toe en meng ze goed onder de massa.
* Zeeg de bloem samen met het bakpoeder en spatel het mengsel onder het beslag zonder het al te lang te mengen.
* Schraap het merg uit de vanillestokjes en voeg het samen met de honing toe aan het deeg.
* Zet de papieren cupjes open.
* Vul 1 spuitzak met het cakebeslag en spuit de cups voor 2/3de vol.
* Bak de cups in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende 20 minuten.
* Kijk met het satéstokje of de cakejes voldoende gebakken zijn, als er geen deeg meer blijft aanhangen zijn ze gaar.
* Laat de cakejes op een rooster afkoelen.
* Versier ze nadien zoals ik met verschillende mioniongezichtjes

**Tips:**

* Wanneer je de cups open zet kan je ze per 2 in elkaar zetten of in een cupcakebakvorm zodat ze niet invallen.
* Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn, dit voorkomt schifting.

SMAKELIJK !!!!!!!

 