

Griezelige spinnencakejes

Ingrediënten

Porties: 16

- 150g boter
- 225g suiker
- 4 eieren
- 1 1/4 theelepel vanille extract
- 200 gr witte bloem
- 60g cacaopoeder
- 2 theelepels bakpoeder
- 1/4 theelepel zout
- 175ml melk
- 1 portie roomglazuur
- 1 tube zwarte decoratieglazuur



Bereidingswijze

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 25 minuten

Extra tijd: 10 minuten

1. Verwarm de oven op 180 C / Gasovenstand 4. Vet twee muffinbakplaten in of bekleed met 16 papieren muffinvormpjes.
2. Klop in een middelgrote kom met een elektrische mixer de boter en suiker op tot een luchtig geheel. Mix de eieren en vanille erdoor. Meng de bloem, cacao, bakpoeder en zout; roer door het deeg, afwisselend met de melk, tot het gemengd is. Lepel het beslag gelijkmatig in de vormpjes.
3. Bak ze in een voorverwarmde oven tot de bovenkanten terugveren als je er lichtjes op drukt, in ongeveer 20 tot 25 minuten. Laat in de vorm afkoelen op een rooster.
4. Als ze afgekoeld zijn, smeer dan de roomglazuur op de cakejes. Als alle cakejes zijn bedekt, teken dan concentrische cirkels op het glazuur met het zwarte decoratieglazuur. De cirkels moeten ongeveer een halve tot 1 cm van elkaar zitten. Als alle cirkels gezet zijn, pak dan een prikker of spies en trek een lijn vanaf het midden van het cakeje naar de rand. Herhaal dit ongeveer 5 tot 8 keer om een spinnenweb te vormen. Doe dit ook bij de andere cakejes.
5. Om te decoreren kun je nog een plastic spinnetje in het midden van elk cakeje drukken. Maar evt. kun je zelf spinnetjes maken van rolfondant of marsepein (rolkwaliteit).

Bron: allrecipes.nl