

Ingrediënten voor 12 personen

125 gram boter - 1 theelepel fijn geraspte sinaasappelschil - 3/4 kop witte basterdsuiker - 2 eieren - 2 koppen zelf rijzend bakmeel - 1/2 kop melk - voor glazuur : 125 gram boter - 2 koppen poedersuiker - 2 eetlepels melk - levensmiddelenkleurstoffen - diverse snoepjes en dropjes als decoratie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Kinderkeuken
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kat en muiscakejes

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bestrijk 12 muffinvormpjes met gesmolten boter. Klop de boter, sinaasappelschil en suiker in een kom tot een luchtige massa. Voeg al kloppend een voor een de eieren toe. Zeef het zelfrijzend bakmeel. Doe het mengsel in een grote kom en schep afwisselend het meel en de melk erdoor. Schep het mengsel in de muffinvormpjes en vul ze tot 2/3. Bak de cakejes in 20 minuten goudbruin en laat ze op een rooster afkoelen.

Bereidingswijze

Maak het glazuur : Klop de boter in een kleine kom tot een luchtige massa. Zeef de poedersuiker en klop het met de melk door de botermassa. Geef met de kleurstoffen allerlei kleurtjes aan de glazuur. Bestrijk elk cakeje met glazuur en maak met het snoepgoed gezichtjes van de cakejes.