



🕒 ± 1 uur

 12 personen



- 130 gram kristalsuiker;
- 8 gram vanillesuiker;
- 180 gram zelfrijzend bakmeel;
- Snufje zout;
- Cupcake cups;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak.

- 175 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M.

Recept





Handige informatie

- ## Geef jouw vanille cupcakes een eigen twist!

Of maak de cupcakes eens met de BrandNewCake Cupcake-mix!

Bekijk onze andere cupcake recepten!

Kun je wel wat inspiratie gebruiken voor cupcakes die je met dit recept kunt maken? Bekijk dan eens alle cupcake recepten die wij op onze blog hebben verzameld. Op ons blog staan namelijk tientallen cupcakes recepten waarmee je onwijs veel uiteenlopende cupcakes kunt maken. Van [eenhoorn cupcakes](#) tot aan [oreo cupcakes](#) en van [pistache cupcakes](#) tot aan [prinsessen cupcakes](#). [Bekijk al onze cupcakes recepten hier!](#)



Laat jouw zelfgemaakte vanille cupcakes aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke vanille cupcakes gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een van de cake foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel 1kg (Art.nr.: DH74)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Cupcake Cups PME Pastel Mix 100 stuks (Art.nr.: BC952)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

