Geglazuurde theecakejes

Wat heb je nodig

150 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram zachte boter
150 gram witte basterdsuiker
3 eieren
1 zakje vanillesuiker

Glazuur:
150 gram poedersuiker
2 druppels rode kleurstof
1 eetlepel water
10 rode Franse vruchtjes
10 groene Franse vruchtjes

Zet de oven op 160 graden.
Vet de muffinvorm in.
Breek de eieren in 3 kopjes.
Snijd de Franse vruchtjes in reepjes.

Doe de basterdsuiker en de vanillesuiker in een beslagkom.
Doe de boter erbij.
Klop het met een mixer licht en romig.

Giet er een ei bij en klop het goed door.
Het volgende ei mag erbij als het goed gemengd is.
Doe dit ook met de andere eieren.

Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe het zelfrijzend bakmeel in de zeef en zeef het er door.
Schep het zelfrijzend bakmeel voorzichtig door het botermengsel.
Niet roeren.

Schep het beslag in de vormpjes.
Doe de vormpjes niet helemaal vol.
Zet de bakvorm in de oven en bak de cakejes 30 minuten.
De cakejes zijn gaar, als een prikker er schoon uitkomt.

Hang een zeef boven een kom.
Doe de poedersuiker in de zeef en roer het er doorheen.
Doe het water en de kleurstof bij de poedersuiker.
Roer het door elkaar tot er een glanzend glazuur ontstaat.

Haal de bakvorm uit de oven en zet de oven uit.
Laat de cakejes afkoelen op een rooster.
Bestrijk de afgekoelde cakejes met glazuur
Versier de cakejes met de reepjes.