



## Cakeje in een kopje

Cupcakejes waren in Amerika zo'n beetje het fastfood van de vroege 19de eeuw, goedkoop en snel klaar. De term 'cupcake' verwijst naar het kopje dat gebruikt werd om de ingrediënten mee af te meten, en als bakvorm. In haar kookboek 'American Frugal Housewife' uit 1833 schrijft **Mrs. Child**: "Cup cake is about as good as pound cake, and is cheaper. One cup of butter, two cups of sugar, three cups of flour, and four eggs, well beaten together, and baked in pans or cups." Zo simpel was dat.



## Goed voor glitter en glans

Als je je helemaal laat gaan, kun je cupcakes versieren met suikerpasta, stroobels in de vorm van hartjes en sterretjes, glitter en glans, enz. Het is allemaal te koop in de eerste Belgische webwinkel voor taartdecoratie, die van **De Taartenfee**, [www.detaartenfee.be](http://www.detaartenfee.be).

Ook **De Koekjesfee** en **Yamiemamie** hebben een webshop: [www.dekoekjesfee.be](http://www.dekoekjesfee.be) en [www.yamiemamie.be](http://www.yamiemamie.be)

## Cyber-space-cake

**Cupcakes take the cake** is goed voor een virtuele indigestie. Deze Amerikaanse blog van drie cupcake-lovers speurt al vijf jaar de wereld af naar de mooiste cupcakes, lekkerste recepten en nieuwste trends. **cupcakestake.thecake.blogspot.com**. Andere stijlvolle blogs zijn onder andere **cupcakeblog.com**, **www.cakejournal.com** en **holysweet.blogspot.com**



AREL DU BUIS



## Vanessa en Leila: "Een cupcake is je eigen kleine taartje, veel mooier dan een grote"

**Vanessa Ducheyne** (28) en **Leila Strebelle** (39) hebben net hun eigen cupcakewinkeltje geopend. **Lilicup** in Brussel.

### Hoe zag jullie leven eruit voor Lilicup?

**Vanessa Ducheyne:** "Ik werkte vroeger als schoonheidsspecialiste, maar de laatste jaren bleef ik thuis. Leila en ik wonen in dezelfde buurt, en we hebben allebei twee kleine kinderen. Zo leerden we elkaar kennen, en we ontdekten onze gemeen-

schappelijke passie voor cupcakes. We maakten ze een keer voor het huwelijk van vrienden, later kregen we bestellingen van vrienden van vrienden, daarna vroegen de mensen er naar via onze website, en sinds november hebben we ons eigen winkeltje. Lilicup is een droom die we hebben waargemaakt. Het is hard werken ook, en ook voor de kinderen is het leven helemaal veranderd. Maar we doen dit zo graag, dat het niet aanvoelt als werken. De waarde-

ring die we krijgen, maakt alles meer dan goed."

### Hoe verklaren jullie het succes van cupcakes?

"Cupcakes zijn in de mode. Een cupcake is je eigen kleine taartje. Het presenteert veel mooier dan een klassieke taart. Iedereen houdt ervan, we hebben een heel gevarieerd publiek. Jongeren springen binnen om een cakeje te kopen - € 2,50 voor een gebakje is niet veel - er komen ook veel jonge mama's met hun kinderen over de vloer.

Iedereen heeft zijn lievelingscakeje. We hebben een paar klassiekers, met chocolade, vanille, violetjes of rozen, maar elke dag is er een andere cupcake van de dag: met kokosnoot, kastanjecrème, tiramisu..."

### Wat is jullie goede raad voor cupcakebaksters?

"Amuseer je gewoon. Dat is het doel van cupcakes maken. Laat je fantasie de vrije loop, verzin nieuwe dingen."

Lilicup, Edelknaapstraat 65, 1050 Brussel, [www.lilicup.com](http://www.lilicup.com)