



Appeltaart cupcakes

Een appeltaart maar dan in een nieuw jasje, dat zijn deze heerlijke cupcakes! Lekker bij een kop thee of koffie, of serveer ze tijdens een verjaardag of als onderdeel van een high tea. Succes gegarandeerd.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



House of Marie Baking Cups Polkadot Rouge pk/48

HM0114
3,39 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Overige benodigdheden voor 18 cupcakes:

- 150 gram ongezouten boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- 2 appels
- Kaneel
- Eventueel rozijnen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

meng 125 g mix met 125 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur.

Was de appels en snijd een ervan in kleine stukjes. Meng de stukjes appel met eventueel rozijnen in een bakje met de kaneel.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Roer de appelstukjes door het beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in ca. 18-20 minuten. Laat ze afkoelen.

Klop 150 g ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Vul een spuitzak met spuitmondje 1M en vul met de crème. Spuit mooie rozetten op de cupcakes en decoreer deze met fijne reepjes appel en een snufje kaneel.