

Carrot Cake Cupcakes recept

 ± 1.5 uur

 16 personen



Worteltaart, ook wel carrot cake genoemd, ken je vast al wel. Door de jaren heen is de taart steeds bekender geworden in Nederland en zijn er allerlei variaties op te bedenken. Zo besloten wij om eens carrot cake cupcakes te maken en we moeten zeggen dat ze behoorlijk goed zijn gelukt. Dankzij het kleine formaat van de cupcakes zijn ze heel erg handig om uit te delen op bijvoorbeeld een verjaardag of ander feestje. Wil je weten hoe je zelf deze heerlijke worteltaart cupcakes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons carrot cake cupcakes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 130 gram patentbloem;
- 80 gram donkerbruine basterdsuiker;
- 130 gram kristalsuiker;
- Halve theelepel bakpoeder;
- 1 theelepel kaneel;
- 150 gram ongeklote slagroom;
- 100 gram BrandNewCake Crème Chantilly-mix;
- 100 milliliter zonnebloemolie;
- Handjevol walnoten;
- Kwart theelepel baking soda;
- Cupcake cups;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Gekarteld spuitmondje.





Recept

- ### Het bakken van de carrot cake cupcakes:

- ### Het vullen en decoreren van de worteltaart cupcakes:

- ## Handige informatie



Hoe kun je de carrot cake cupcakes bewaren?

De carrot cake cupcakes die je met bovenstaand recept hebt gemaakt, kun je maximaal 3 dagen bewaren. Bewaar de cupcakes in een taartdoos op een koele plek, maar niet in de koeling. Je zou de cupcakes langer kunnen bewaren, maar dan moet je de toef er nog niet op doen. Zonder toef blijven de gebakjes in een goed afgesloten trommel circa 5 dagen goed. In de vriezer blijven de worteltaart cupcakes zonder toef tot wel 3 maanden goed.

Bekijk onze andere carrot cake recepten!

Wij vinden carrot cake heel erg lekker! Daarom hebben wij op ons blog allerlei verschillende soorten carrot cake recepten verzameld. Uiteraard vind je op ons blog een [recept voor de klassieke worteltjestaart](#), maar ook recepten voor [carrot cake muffins](#), [carrot cake bars](#) en zelfs [carrot cake truffels](#). Ben je benieuwd naar welke varianten je nog meer op de worteltjestaart kunt maken? [Bekijk dan al onze carrot cake recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte carrot cake cupcakes aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept worteltaart cupcakes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe jouw carrot cake cupcakes zijn geworden. Maak een foto van jouw worteltaart cupcakes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Molen de Hoop Walnoten middel 250gr (Art.nr.: DH43)
- 1 x Cupcake Cups HoM Wit 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00169K)
- 1 x Muffin / Cupcake PME Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: CSB110)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Transparant 100 stuks (Art.nr.: BNC00789)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 5mm (Art.nr.: 482402)

