



⌚ ± 1 uur

 24 personen



Overige benodigdheden:

- Rasp en sap van een halve sinaasappel;
- 2 eieren, maat M;
- 200 gram ongezouten roomboter;
- Eventueel: muntblaadjes.

Recept

Het maken van de mini cupcakes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix de eieren, kristalsuiker en het vanille extract luchtig.
3. Meng de zonnebloemolie en 125 milliliter melk door het eimengsel heen.
4. Mix de bloem en de bakpoeder door het melk mengsel heen, totdat je een glad beslag hebt.
5. Verdeel het beslag in 3 gelijke delen.
6. Meng 1 deel beslag met sinaasappelsap, 1 deel met 25 gram kokosrasp en 1 deel met 2 eetlepels cacao poeder.
7. Verdeel de mini cupcake cups over de bakvorm.
8. Verdeel het beslag over de cups.
9. Bak de cupcakes in 15 à 20 minuten goudbruin en gaar.
10. Laat de cakejes afkoelen op een rooster.

Het maken van de botercrème:

1. Doe de bloem, de helft van de basterdsuiker en de melk in een pannetje.
2. Roer de ingrediënten met een garde door elkaar heen en breng het goedje aan de kook.
3. Blijf roeren, totdat je een dikke pudding krijgt.
4. Giet de pudding in een diep bord en dek het bord af met plasticfolie.
5. Laat de pudding afkoelen.
6. Mix in circa 10 minuten de roomboter en de overige basterdsuiker tot een romig geheel.
7. Meng lepel voor lepel de pudding door het botermengsel heen. Tip! Meng steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
8. Mix het geheel door tot een romige botercrème.
9. Verdeel de botercrème in 3 gelijke delen.
10. Meng 1 deel botercrème met sinaasappelrasp, 1 deel met kokospasta en 1 deel met cacao poeder.

Het maken van de mini sinaasappel cupcakes:

1. Bevestig het stervormige spuitmondje aan een spuitzak.



2. Doe de sinaasappel botercrème in de spuitzak.
3. Spuit toefjes op de mini sinaasappel cupcakes.
4. Garneer de cupcakes eventueel met een blaadje munt.

Het maken van de mini kokos cupcakes:

1. Rooster de helft van 25 gram kokosrasp goudbruin. Tip! De overige rasp houd je wit.
2. Bevestig een glad spuitmondje aan de spuitzak.
3. Doe de kokos botercrème in de spuitzak.
4. Spuit een bol op de kokos cupcakes.
5. Druk de helft van de cakejes in de witte kokosrasp en de helft in de bruine kokosrasp.

Het maken van de mini chocolade cupcakes:

1. Bevestig het stervormige spuitmondje aan de spuitzak.
2. Doe de chocolade botercrème in de spuitzak.
3. Spuit toefjes op de mini chocolade cupcakes.
4. Garneer de mini cupcakes met de chocolade drops.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte mini cupcakes aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept mini cupcakes te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de cakejes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Kokosrasp Biologisch 150 gram (Art.nr.: UD92276)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Holland Foodz Halfvolle Houdbare Melk 1L (Art.nr.: HF9003)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Witte Kokospasta Biologisch 250g (Art.nr.: UD5015449)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Bakvaste Chocolade Drops Melk 300g** (Art.nr.: BNC01304)
- 1 × Wilton Cupcake bakvorm voor 24 mini Cupcakes (Art.nr.: 03-O-0017)
- 1 × Cupcake Cups HoM MINI Wit 35x23mm. 60st. (Art.nr.: CAI00168K)
- 1 × Cupcake Cups HoM MINI Zwart 35x23mm. 60st. (Art.nr.: CAI00141K)
- 1 × Wilton Mini Treats Smitmondjesset/12 (Art.nr.: 2104-1366)

