



⌚ ± 1 uur

 12 personen

Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigdheden:**

- 4 rijpe bananen;
- 120 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 2 eieren, maat M;



- Snufje zout;
- 210 milliliter volle melk.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
3. Klop de boter en de suiker tot een luchtig mengsel.
4. Mix de eieren 1 voor 1 door het botermengsel heen.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
5. Meng het vanille-extract erdoorheen.
6. Doe in een andere kom 2 bananen en prak deze fijn.
7. Meng de bloem, bakpoeder, baking soda en zout door de bananen heen.
8. Mix in 5 minuten het bananen mengsel door het botermengsel heen.
9. Mix het geheel door tot een egaal beslag.
10. Vul de cupcake cups tot $\frac{3}{4}$ vol.
11. Bak de bananen cupcakes in circa 18 minuten goudbruin en gaar.
Tip! Prik met een satéprikker in een cupcake. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de cupcakes gaar.
12. Laat de cakejes na het bakken volledig afkoelen.
13. Klop de Crème Chantilly-mix met de melk tot een stevige crème.
14. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
15. Doe de crème in de spuitzak.
16. Spuit toefjes op de cupcakes.
17. Snijd de banaan in partjes.
18. Garneer de cupcakes met stukjes banaan en Speculoos topping.

Handige informatie

Hoe kun je de bananen cupcakes het beste bewaren?

Houd je wat cupcakes over of wil je de cakejes alvast van tevoren maken? Dan is het natuurlijk fijn om te weten hoe je de cakejes het beste kunt bewaren. Je kunt de cakejes het beste in een cupcake doosjes stoppen en het doosje op een koele en donkere plek, maar wel buiten de koelkast bewaren. In de koelkast drogen de lekkernijen namelijk snel uit. Op deze manier kun je de cakejes 1 à 2 dagen bewaren. Wil jij de cupcakes wat langer bewaren? Dan kun je het beste de topping achterwege laten. Zonder topping blijven de cakejes namelijk tot wel 5 dagen goed. Spuit de toeven vlak voor het serveren erop.



Bekijk ook eens onze andere recepten met bananen!

Vielen deze bananen cupcakes ook zo goed bij jou in de smaak en ben je benieuwd naar wat voor recepten je allemaal nog meer met bananen kunt maken? Dan hebben wij goed nieuws voor jou! Op onze blog hebben wij namelijk ruim 20 recepten met bananen verzameld. Zo vind je er een [recept voor het maken van een bananencake](#) en een [recept voor bananen muffins](#). Ook dit [recept voor bananensoesjes](#) en dit [recept voor bananenbrood muffins](#) zijn echt het proberen waard. [Bekijk al onze recepten met bananen hier!](#)

Deel jouw bananen cupcakes met ons!

Heb jij zelf met dit recept bananen cupcakes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de cupcakes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de lekkernijen te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Topping 1kg (Art.nr.: LOT2696)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x Cupcake Cups HoM Wit 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00169K)

