



⌚ ± 1 uur

 12 personen



- 250 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- 125 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 1 theelepelsinaasappel extract;
- Spuitzak;
- Spuitmondje Glad RVS 10mm;
- Cupcake Bakvorm;
- Patisse Rasp;
- Cupcake Cups HoM Oranje.

- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 125 gram ei;
- 200 milliliter melk;
- 1 sinaasappel.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten en op lage snelheid de Cupcake-mix, eieren en ongezouten roomboter door elkaar heen tot een glad beslag.
3. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
4. Schep het beslag in de cups en vul ze tot net over de helft.
5. Bak de cupcakes in 18 à 20 minuten goudbruin en gaar.
Tip! Prik met een satéprikker in een cupcake. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de cakejes gaar.
6. Laat de cakejes na het bakken afkoelen op een rooster.
7. Klop in 3 minuten en op middelhoge snelheid de Crème Chantilly-mix en de melk stijf.
8. Meng 1 theelepel sinaasappel extract door de crème heen.
9. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
10. Vul de spuitzak met de crème.
11. Spuit hiermee ronde toeven op de afgekoelde cupcakes.
12. Was de sinaasappel en snijd deze doormidden.
13. Rasp de helft van de sinaasappel en strooi wat sinaasappelrasp over de cupcakes.
14. Snijd de andere helft van de sinaasappel in partjes.
15. Snijd de partjes in kleine stukjes en plaats deze bovenop de sinaasappel cupcakes.

Handige informatie

Ontdek onze Koningsdag recepten!

Op Koningsdag mag een lekkernij natuurlijk niet ontbreken. Lijkt het je leuk om naast deze sinaasappel cupcakes nog wat anders lekkers te maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij verschillende Koningsdag recepten op onze receptenpagina hebben verzameld. Probeer eens dit [recept voor oranje tompouces](#) of dit [recept voor oranje soesjes](#). Dit recept voor een [koektaart voor Koningsdag](#) is ook echt het proberen waard. [Bekijk al onze Koningsdag recepten hier en ga lekker aan de bak!](#)

Neem eens een kijkje tussen onze cupcake recepten!

Wij kunnen geen genoeg krijgen van het maken van cupcakes. Je kunt ze namelijk in allerlei verschillende smaken en thema's maken. Op onze receptenpagina hebben we inmiddels al tientallen cupcakes recepten verzameld. Probeer eens dit [recept voor bananen cupcakes](#) of dit [recept voor frambozen cupcakes](#). Ben je dol op zoet? Maak dan eens deze [brownie cupcakes](#) of deze [stroopwafel crumble cupcakes](#). [Check al onze cupcakes recepten hier!](#)



Laat aan ons jouw zelfgemaakte sinaasappel cupcakes zien!

Ben jij van plan om met ons recept sinaasappel 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](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Rasp RVS 11 cm (Art.nr.: 09419)
- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x Sinaasappel extract 60ml (Art.nr.: D1073)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x Cupcake Cups HoM Oranje 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00165K)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 10mm (Art.nr.: 197508)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 35cm 10 stuks (Art.nr.: BNC00640)

