

Omdat wij jullie missen, en we bij BSO de Tamboerijn zo van bakken houden, hebben wij hier een lekker recept wat jullie thuis met papa of mama kunnen bakken:

Appel-kaneel cup cakes

Ingrediënten

- 125 gram boter (op kamer temperatuur)
- 125 gram lichte basterdsuiker
- 1 zakje vanilline suiker
- 2 eieren (op kamer temperatuur)
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 3 el half volle melk (lauw warm)
- 1 frisse zoete appel in blokjes (bijvoorbeeld elstar)
- 2 el amandel schaafsels
- 1 tl gemalen kaneel
- 1 vanille stokje
- 200 gr poedersuiker

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verdeel de papieren vormpjes over de muffinvorm.

Klop de boter met de basterdsuiker en vanillesuiker licht en luchtig met de mixer. Klop 4 min.

Klop de eieren er 1 voor 1 door. Voeg het 2^e ei pas toe als het 1^e helemaal is opgenomen.

Klop nog 3 min.

Spatel het bakmeel zo luchtig mogelijk door het beslag en voeg de melk toe.

Roer de appel, het amandelschaafsels en de kaneel door het beslag.

Verdeel het beslag over de vormpjes. Bak ze in het midden van de oven in 15-20 min.

goudbruin en gaar. Neem uit de oven en laat 5 minuten in de vorm op een rooster afkoelen.

Laat ze vervolgens uit de vorm op het rooster minimaal 2 uur verder afkoelen.

Snijd eventueel de topjes van de afgekoelde cup cakes, zo zijn ze mooi vlak en kun je ze straks gemakkelijk bestrijken.

Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap met een mespunt het merg eruit. Voeg het merg samen met 4 el warm water toe aan de poedersuiker en roer tot een glad glazuur. Bestrijk de cup cakes ermee.

U kunt de cup cakes 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar in een luchtdichte trommel.

Tip: Vorm en kneed een stukje cup cake marsepein (pakje 300 g) een appeltje en garneer de cup cakes er direct mee. U kunt natuurlijk ook andere vormpjes maken met behulp van uitsteekvormpjes.

