



Scroppino cupcakes

Deze scroppino cupcakes zijn onze variant op die heerlijke sorbet van citroenijs met wodka! De botercrème op deze cupcakes hebben we natuurlijk een heerlijke citroensmaak gegeven. Maar dat is niet alles, aan het beslag van de cupcakes hebben we een klein beetje wodka toegevoegd.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Mint pk/50

HM1227
€ 3,35



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



LorAnn Super Strength Flavor - Sparkling Wine - 3.7 ml

L0550
€ 2,29



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



Dr. Oetker Tradition Muffin Cake Pan 12 Cups

DRO1482
€ 19,99

Overige benodigdheden:

- 5 eieren maat L (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten roomboter
- 250 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- Eventueel een klein scheutje wodka of de smaakstof Sparkling wine van LorAnn

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en eventueel een klein scheutje wodka of de LorAnn smaakstof in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten. Laat de cupcakes op een cooling grid afkoelen.

Maak de botercrème af. Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de smaakstof er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit toeven op de cupcakes en decoreer deze met de sugar strands.