



Turkse baklava cupcakes

Met dit FunCakes recept kun je heerlijke Turkse baklava cupcakes maken! De baklava maak je van filo deeg en natuurlijk noten en honing. De cupcakes en de botercrème maak je met de overheerlijke mixen van FunCakes.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



House of Marie Baking cups Stip Rood - pk/50

HM0114
€ 3,35



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79

Overige benodigdheden:

- 125 gram vloeibare honing
- 300 gram basterdsuiker
- 2½ theelepel kaneel
- 300 ml water
- 2 eetlepels citroensap
- 300 gram ongezouten pistache noten
- 300 gram walnoten
- 120 gram suiker
- 300 gram roomboter (in blokjes)
- Citroenrasp (van de schil)
- 450 gram filodeeg
- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 150 gram ongezouten (room)boter

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven). Meng 300 gram basterdsuiker, 125 gram honing, 2½ theelepel kaneel en 300 ml water in een pan en verwarm deze. Roer de siroop tot de suiker is opgelost. Laat dit 20 minuten koken tot dat het een beetje is ingekookt. Breng de siroop op smaak met een de citroensap. Zeef het vocht uit de siroop en zet deze weg.

Hak de noten fijn en rooster ze even. Meng de noten, 120 gram suiker en de citroenrasp in een kom. Smelt 300 gram boter op een laag vuur. Smeer het bakblik in met de gesmolten boter. Vul de bakvorm eerst met een laag filodeeg, dan een laag van het notenmengsel en dan een klein beetje gesmolten boter. Maak dit af met een laag filodeeg. Herhaal dit tot dat de bakvorm vol is. Smeer de bovenste laag in met een beetje boter.

Plaats de bakvorm in de voorverwarmde oven en bak de baklava in circa 45-60 minuten gaar. Laat het daarna goed afkoelen en giet een laagje siroop over de baklava. Snijd de baklava in kleine stukjes.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op 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 ca. 18 minuten gaar en laat deze afkoelen.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 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. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Vul een spuitzak met de botercrème en spuit toeven op de cupcakes. Decoreer de cupcakes met een stukje baklava en eventueel een beetje honing.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

