



Limoen cupcakes met limoen botercrème

Ben je opzoek naar frisse cupcakes? Dan zijn deze limoen/munt cupcakes met limoen botercrème perfect. De cupcakes zijn gemakkelijk te bereiden met de mix voor cupcakes van FunCakes. Het enige wat je hoeft te doen is de limoen en munt toe te voegen aan het beslag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
-118 ml-

L3020
€ 6,49



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm,
24 stuks

02435
€ 5,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



House of Marie Baking cups Stip Blauw
- pk/50

HM0152
€ 3,35



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49

Ingrediënten

- 100g FunCakes Mix voor Botercrème
- 500g FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 1 theelepel vanille extract
- 2 theelepels limoen rasp (groene schil fijn raspen)
- 2 eetlepels zure room
- Handje vol munt, fijn gehakt
- 100 ml water
- 125 gram ongezouten (room)boter
- 1 theelepel limoen sap
- 1 theelepel limoen rasp
- 100 ml geklopte slagroom

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Mix 500 gram mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Voeg dan 1 theelepel vanille, limoen rasp, mint en zure room toe aan het beslag. Mix alles nog goed door op middelhoge snelheid. Vul een muffin bakvorm met baking cups en vul deze met het beslag. Bak de cupcakes in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen op een rek.

Stap 2: Meng de botercrème met de limoen

Vermeng voor de botercrème met de garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram boter in circa 1 minuut los en voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg dan de vanille, limoen sap en rasp toen en mix het geheel op middelhoge snelheid tot een luchtige crème.

Stap 3: Spuit toefjes op de cupcakes

Klop circa 100 ml slagroom stijf. Spatel de luchtig geklopte slagroom door de botercrème. Plaats een dichte ster tip in de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit nu kleine toefjes op de cupcakes.

Ter decoratie kun je een blaadje munt en een schijfje limoen in de toefje plaatsen. Mocht je niet van munt houden, dan kun je deze ook vervangen door basilicum.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.