HOMEMADE
CUPCAKE
PUUR - VERS - SMAAKVOL

Cupcake is een Engels woord voor een klein gebakje, meestal gebakken in een klein papieren of aluminium bakje. Het kan op verschillende manieren worden versierd. Het eerste cupcake-recept is te vinden in het kookboek van Eliza Leslie uit 1828, al was dit niet de eerste vermelding van cupcakes. Eliza Leslie gebruikte in haar recepten voor de cupcake de maat van een kopje (Eng.: cup) en schreef: "The cups should hold about half a pint". Dit verklaart de Engelse naam "cup cake". De cupcakes werden aanvankelijk in tinnen vormen gebakken maar later in een kopje of een ramequin. Cupcakes zijn zoet van smaak en wijken in die zin af van de overigens vergelijkbare muffins die ook hartige varianten kennen.

De meeste cupcakes worden gemaakt van een combinatie van boter, suiker, bloem en eieren en soms ook water of melk. De aanvankelijke verhouding, een kwart meel, een kwart eieren, een kwart boter en een kwart suiker (van de Engelse pound cake) werd geleidelijk vervangen door een recept met aanzienlijk minder boter en eieren. Al naargelang van de beschikbare producten en de creativiteit van de bakker zijn er tientallen varianten mogelijk. Combinaties met fruit, sap (van citrusvruchten), chocolade en drank zijn niet ongewoon. Cupcakes kunnen gedecoreerd worden met fondant en marsepein. hiermee kunnen versieringen aangebracht worden op de cupcake.

Het belangrijkste verschil tussen een **CUPCAKE** en een **MUFFIN** zit in de structuur, de bereidingswijze en de topping.

CUPCAKE

- **Uiterlijk:** Laag, vlak van boven en blijft netjes binnen het papieren vormpje (als een kleine taart).
- **Textuur en smaak:** Luchtig, zacht en erg zoet, vergelijkbaar met een gewone cake.
- **Ingrediënten:** Veel boter (op kamertemperatuur) en suiker, eieren en fijne bloem. Vaak geen melk.
- **Bereiding:** Boter en suiker worden romig gemixt met een mixer, daarna gaan de eieren en bloem erbij tot een glad beslag ontstaat.
- **Topping:** Wordt vrijwel altijd versierd met een flinke toef botercrème, fondant, glazuur of vulling.

MUFFIN

- **Uiterlijk:** Hoger, met een kenmerkende bolvormige of 'wilde' champignon-top die over de rand van het vormpje groeit.
- **Textuur en smaak:** Steviger, grover van structuur en minder zoet (ligt dichter bij brood of een snelle ontbijtcake).
- **Ingrediënten:** Minder suiker, vaak gesmolten boter of olie, melk, en soms grover meel of volkoren bloem.
- **Bereiding:** Natte en droge ingrediënten worden apart gemengd en daarna heel kort (met klontjes) door elkaar geroerd met een spatel (geen mixer nodig).
- **Topping:** Meestal kaal, soms met een krokant suikerlaagje, of gevuld met fruit (zoals bosbessen) of chocoladestukjes

Aardbeien cupcakes	2	Matcha cupcakes	22
Bara Brith Cupcakes	3	Millionaire's Shortbread Cupcakes	23
Bossche Bol Cupcakes	4	Nanaimo Bar Cupcakes	24
Canadian Butter Tart Cupcakes	5	Oudhollandse Appeltaart Cupcakes	25
Chai Latte cupcakes	6	Peanut Butter Cup Cupcakes	26
Chocolade cupcakes	7	Piña Colada cupcakes	27
Classic Southern Red Velvet Cupcakes	8	Rabarber & Crumble cupcakes	28
Cranachan Cupcakes	9	Saskatoon Berry Cupcakes	29
Daffodil Cupcakes	10	Scottish Tablet Cupcakes	30
Dundee Cake Cupcakes	11	S'mores Cupcakes	31
Earl Grey & Citroen cupcakes	12	Speculaas cupcakes	32
Funfetti Cupcakes	13	St. Patrick's Day 'Lucky' Cupcakes	33
Grapefruit & Rozemarijn cupcakes	14	Sticky Toffee Pudding Cupcakes	34
Guinness & Baileys Cupcakes	15	Stroopwafel cupcakes	35
Irish Coffee Cupcakes	16	Tiramisu cupcakes	36
Irish Soda Bread Cupcakes	17	Tompouce Cupcakes	37/38
Key Lime Pie Cupcakes	18	Traditional British Fairy Cupcakes	39
Lavendel & Honing cupcakes	19	vanille cupcakes	40
Lemon Curd & Elderflower Cupcakes	20	Victoria Sponge Cupcakes	41
Maple Bacon Cupcakes	21	Welsh Cake Cupcakes	42

AARDBEIEN CUPCAKES



Met deze aardbeien cupcakes haal je de zomer in huis. De basis bestaat uit een luchtig cakeje gevuld met stukjes frisse, zoete aardbei. De romige topping van roomkaas en aardbeienjam maakt ze helemaal af: perfect voor een high tea, een verjaardag of gewoon als verwennerij bij de koffie.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten + 20 minuten baktijd

LEKKER BIJ: Een frisse ijsthee met rood fruit, een romige latte macchiato, of een glas droge rosé / prosecco tijdens een high tea. Perfect voor een zomerse picknick, een babyshower of gewoon bij de zondagse koffie.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk
- 100 g verse aardbeien

voor de topping:

- 150 g roomboter
- 150 g poedersuiker
- 100 g roomkaas
- 2 el aardbeienjam
- ½ tl vanille-extract

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170°C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de boter en suiker met een mixer tot een romig, wit geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en daarna de 1 tl vanille.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Spatel als laatste de aardbeienblokjes er kort doorheen.
6. Verdeel het beslag over de vormpjes.
7. Bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin en gaar.
8. Laat ze daarna volledig afkoelen.
9. Klop de boter met de poedersuiker in ca. 5 minuten super luchtig.
10. Voeg de koude roomkaas en aardbeienjam toe en mix kort door tot een stevige crème.
11. Voeg eventueel de extra ½ tl vanille toe voor de smaak.
12. Spuit of smeer de topping op de afgekoelde cupcakes en versier eventueel met een kleine of ½ verse aardbei.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Cupcakes zonder topping blijven in een luchtdichte trommel 3 tot 4 dagen zacht.
- **In de koelkast**: Met de roomkaastopping moeten ze in de koelkast. Bewaar ze in een afgesloten doos voor maximaal 3 dagen. Haal ze ½ uur voor het serveren eruit, zodat de boter weer zacht kan worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) kun je prima 3 maanden invriezen.

BARA BRITH CUPCAKES



Met deze BARA BRITH cupcakes geef je een moderne minivariant aan de klassieke Welshe theecake. De basis is rijk en kruidig, vol met gedroogde vruchten die een nacht lang in sterke zwarte thee hebben geweekt. Om ze extra feestelijk te maken, worden ze afgetopt met een zachte roomkaas-honing frosting die prachtig balanceert met de diepe smaken van de cakejes.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten (+ 1 nacht weektijd + 35 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Uiteraard perfect bij een stevige kop Engelse of Welshe zwarte thee (zoals Assam of English Breakfast) met een wolkje melk. Ook heerlijk bij een glas warme glühwein of een donker speciaalbier in de koudere maanden. Geweldig voor een luxe high tea, als herfstige traktatie, of specifiek op St. David's Day (1 maart) om de Welshe cultuur te vieren.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

om te weken (avond van tevoren):

- 150 g gemengd gedroogd fruit (rozijnen, krenten en evt. stukjes dadel)
- 150 ml sterke hete zwarte thee (zoals Earl Grey)
- 100 g donkerbruine basterdsuiker

voor de cakejes:

- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 1 ei (losgeklopt)
- 1 tl koekkruiden of mixed spice
- 2 el marmelade (sinaasappel)
- 30 g roomboter (gesmolten)

voor de topping:

- 150 g roomkaas (koud)
- 50 g roomboter (kamertemperatuur)
- 75 g poedersuiker
- 1 el honing (voor de smaak)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de avond van tevoren het gedroogde fruit en de basterdsuiker in een kom.
2. Giet de hete zwarte thee eroverheen, roer goed door en dek af.
3. Laat dit een nacht op kamertemperatuur trekken zodat de vruchten opzwellen en de suiker volledig oplost.
4. Zet de oven op 180 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
5. Meng in een grote kom het zelfrijzend bakmeel en de koekkruiden.
6. Maak een kuiltje in het midden.
7. Giet het geweekte fruitmengsel (inclusief het overgebleven vocht), het losgeklopte ei, de marmelade en de gesmolten boter erbij.
8. Roer alles kort door met een spatel tot een dik beslag; mix niet te lang.
9. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 vormpjes.
10. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en stevig in de oven.
11. Laat ze na het bakken volledig afkoelen op een rooster.
12. Klop de zachte boter romig met de poedersuiker.
13. Voeg de koude roomkaas en de honing toe en mix kort tot een gladde, stevige crème.
14. Spuit of smeer de frosting op de afgekoelde cupcakes.
15. Decoreer eventueel met een klein reepje sinaasappelschil of een extra snufje koekkruiden.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Net als traditionele BARA BRITH worden de cakejes zonder topping na een dag of twee vaak nóg lekkerder omdat de smaken intrekken. Zonder frosting blijven ze ca. 4 tot 5 dagen goed in een luchtdichte trommel.
- **In de koelkast**: Met de roomkaastopping moeten ze in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze dan 3 dagen goed. Haal ze een half uur voor het serveren eruit om op kamertemperatuur te komen.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) laten zich uitstekend invriezen en blijven zeker 3 maanden goed.

BOSSCHE BOL CUPCAKES



Met deze Bossche bol cupcakes combineer je het beste van twee werelden: het gemak van een cupcake en de onweerstaanbare smaak van de iconische Bossche bol. De basis is een luchtige vanille cupcake die na het bakken wordt gevuld met een flinke hoeveelheid traditionele, ongezoete slagroom. Een royale laag glanzende pure chocoladeglazuur (ganache) bovenop maakt deze Brabantse traktatie compleet.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Klassiek lekker bij een stevige kop filterkoffie, een espresso of een krachtige zwarte thee (zoals Ceylon) die door het zware karakter van de chocolade heen breekt. Perfect voor een verjaardag, als typisch Nederlandse traktatie tijdens een feestje, of als luxe dessert na een diner.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de vulling en topping:

- 250 ml slagroom (minimaal 35% vet, ijskoud)
- 1 zakje klop-fix (optioneel, voor extra stevigheid)
- 150 g pure chocolade (minimaal 50% cacaobestanddelen, fijngehakt)
- 125 ml slagroom (voor de ganache)
- 1 el vloeibare honing of glucose-stroop (voor extra glans)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de boter en suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, wit geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. 3Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
6. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
7. Breng de slagroom met de honing in een steelpannetje net tegen het kookpunt aan.
8. Haal van het vuur, voeg de pure chocolade toe en laat 2 minuten staan.
9. Roer daarna met een spatel tot een gladde, glanzende chocoladesaus.
10. Laat dit afkoelen tot het dikker wordt maar nog wel vloeibaar is.
11. Klop de 250 ml ijskoude slagroom (eventueel met klop-fix) stijf zonder suiker toe te voegen—de cupcake en chocolade zijn al zoet genoeg!
12. Doe de slagroom in een spuitzak met een smal, glad spuitmondje.
13. Snijd met een klein mesje of een cupcake-manager een kegeltje uit de bovenkant van elke afgekoelde cupcake.
14. Spuit het gat goed vol met slagroom tot er een klein torentje op staat.
15. Doop de bovenkant van de cupcake voorzichtig diep in de chocolade ganache, of lepel de ganache er gul overheen zodat de slagroom mooi omsloten is.

HOUDBAARHEID:

- **In de koelkast:** Vanwege de verse slagroomvulling moeten deze cupcakes direct na het maken in de koelkast. In een afgesloten doos blijven ze maximaal 2 dagen goed.
- **Buiten de koelkast**: Serveer ze direct uit de koelkast. Laat ze niet langer dan 1 tot 2 uur buiten de koeling staan, anders smelt de slagroom.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder vulling en topping kun je prima 3 maanden invriezen. De **complete cupcakes** met slagroom en ganache zijn **niet geschikt** om in te vriezen.

CANADIAN BUTTER TART CUPCAKES



Met deze Canadian butter tart cupcakes combineer je de rijke, kleverige smaak van Canada's beroemdste gebakje met de vorm van een cupcake. De basis is een sappige vanille cupcake met een verborgen vulling van een stroperige bruine suiker- en boterkaramel met rozijnen en pecannoten.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Heerlijk bij een stevige filterkoffie, een flat white of een intense zwarte thee (zoals een smoky Lapsang Souchong). Voor de liefhebbers past een glaasje bourbon of donkere rum hier ook fantastisch bij. Perfect voor een herfstachtige high tea, herfstvieringen of als comfort food op een koude winterdag.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de 'butter tart' vulling:

- 60 g donkerbruine basterdsuiker-
- 50 g vloeibare ahornsiroop (maple syrup)
- 30 g roomboter (gesmolten)
- 1 ei (losgeklopt)
- ½ tl vanille-extract
- ½ tl citroensap
- 40 g rozijnen
- 40 g pecannoten (fijngehakt)

voor de topping:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 50 g donkerbruine basterdsuiker
- 1 el ahornsiroop

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, wit geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en daarna de 1 tl vanille.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
6. Laat ze volledig afkoelen.
7. Meng in een steelpannetje de 60 g basterdsuiker, 50 g ahornsiroop en 30 g gesmolten boter.
8. Verwarm dit op laag vuur tot de suiker is opgelost.
9. Haal van het vuur, laat een beetje afkoelen en roer er snel het losgeklopte ei, ½ tl vanille en ½ tl citroensap door.
10. Voeg de rozijnen en pecannoten toe.
11. Zet terug op laag vuur en roer 2-3 minuten door tot het indikt tot een dikke stroop.
12. Laat volledig afkoelen.
13. Klop de 125 g boter met de 150 g poedersuiker en 50 g basterdsuiker in 5 minuten super luchtig.
14. Voeg de 1 el ahornsiroop toe en mix kort door.
15. Snijd een kegeltje uit de bovenkant van elke cupcake.
16. Vul het gat met een royale lepel van de afgekoelde butter tart-vulling (houd een klein beetje achter voor de decoratie).
17. Spuit of smeer de frosting over de cupcakes en besprenkel met de laatste restjes van de vulling.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat de botercrème stabiel is, kun je deze cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast bewaren.
- **In de koelkast**:
  In de koelkast blijven ze maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de karamelvulling weer zacht en stroperig kunnen worden.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder topping en vulling kun je 3 maanden invriezen. De vulling zelf leent zich minder goed voor de vriezer.

CHOCOLADE CUPCAKES



Met deze chocolade cupcakes maak je de ultieme droom voor elke chocoladeliefhebber. De basis is een intens romige, sappige chocolade cupcake die zijn diepe smaak dankt aan pure cacao. Bovenop komt een fluweelzachte chocolade ganache-frosting die smelt op je tong. Perfect in al zijn eenvoud, maar onweerstaanbaar lekker.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Geweldig bij een sterke espresso, een romige cappuccino of een glas koude melk. Voor een volwassen twist passen een glas krachtige rode wijn (zoals een Syrah) of een glaasje port hier ook fantastisch bij. Een absolute klassieker voor verjaardagen of als traktatie tijdens een high tea.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g cacaopoeder (ongezoet)
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 3 el melk

voor de topping:

- 100 g pure chocolade (fijngehakt)
- 100 ml slagroom (minimaal 35% vet)
- 75 g roomboter (kamertemperatuur)
- 50 g poedersuiker

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de boter en suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een luchtig en bleek mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. Zeef de 100 g zelfrijzend bakmeel en 25 g cacaopoeder boven de kom.
5. Spatel dit samen met de 3 el melk voorzichtig door het mengsel tot een glad en glanzend chocoladebeslag.
6. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 vormpjes.
7. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
8. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
9. Breng de slagroom in een pannetje net tegen het kookpunt.
10. Giet de hete room over de fijngehakte chocolade en laat 2 minuten staan.
11. Roer tot een gladde ganache en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
12. Klop ondertussen de boter met poedersuiker in 5 minuten wit en romig.
13. Mix hier schep voor schep de afgekoelde chocolade ganache doorheen tot een stevige frosting.
14. Spuit of smeer de chocolade frosting op de afgekoelde cupcakes.
15. Garneer eventueel met wat extra chocoladerasp of hagelslag.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** In een luchtdichte trommel op een koele plek blijven deze cupcakes 2 tot 3 dagen heerlijk sappig.
- **In de koelkast**: Je kunt ze in een afgesloten doos maximaal 4 tot 5 dagen bewaren. Haal ze altijd een ½ uur voor het serveren uit de koelkast, zodat de boter en chocolade in de topping weer zacht kunnen worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) kun je prima 3 maanden invriezen.

CLASSIC SOUTHERN RED VELVET CUPCAKES



Met deze classic southern red velvet cupcakes breng je een Amerikaanse traditie naar je eigen keuken. De basis is een fluweelzacht, dieprood cakeje met een subtiele hint van cacao en een lichte frisheid door het gebruik van karnemelk en azijn. De cupcakes worden gekroond met een royale, frisse laag van de traditionele en romige roomkaas frosting.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Geweldig bij een zachte filterkoffie, een romige cappuccino, of een glas koude melk. Voor een feestelijke gelegenheid past een glas gekoelde champagne of prosecco hier ook uitstekend bij. De ultieme traktatie voor Valentijnsdag, Kerstmis, bruiloften of een luxe high tea.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g kristalsuiker
- 1 ei
- 1 tl vanille-extract
- 120 ml karnemelk
- 1 el rode vloeibare levensmiddelenkleurstof
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 10 g cacaopoeder (ongezoet)
- ½ tl witte natuurazijn
- ½ tl baking soda (zuiveringszout)

voor de topping:

- 150 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 175 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de boter en kristalsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een luchtig mengsel.
3. Voeg het ei en het 1 tl vanille-extract toe en mix goed door.
4. Meng in een apart bakje de 120 ml karnemelk met de 1 el rode kleurstof.
5. Giet dit al mixend in een dun straaltje bij het botermengsel.
6. 4Zeef het zelfrijzend bakmeel en cacaopoeder boven de kom.
7. Spatel dit er voorzichtig en kort doorheen tot het meel net is opgenomen.
8. Meng in een klein schaaltje de ½ tl azijn met de ½ tl baking soda.
9. Dit gaat direct bruisen.
10. Spatel dit bruisende mengsel meteen snel door het cupcake-beslag.
11. Verdeel het beslag direct over de 12 vormpjes.
12. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
13. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
14. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
15. Voeg de 150 g koude roomkaas en het 1 tl vanille-extract toe.
16. Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een stevige, gladde frosting.
17. Spuit of smeer de roomkaas frosting op de afgekoelde cupcakes.
18. Kruimel eventueel een heel klein beetje rode cake (dat je van de cupcakes afschraapt) over de topping als decoratie.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel of op kamertemperatuur. Laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan. Haal ze bij voorkeur een ½ uur voor het serveren uit de koelkast zodat de cake weer lekker zacht wordt.
- **In de koelkast**: Door de verse roomkaas in de topping moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 tot 4 dagen goed.
- **Invriezen:** De rode cakejes (zonder de topping) kun je luchtdicht verpakt prima 3 maanden invriezen.

CRANACHAN CUPCAKES



Met deze cranachan cupcakes tover je het ultieme Schotse zomerdessert om tot een luxe gebakje. De basis bestaat uit een luchtige cupcake verrijkt met havermout, Schotse honing en sappige, frisse frambozen. De cupcakes krijgen een royale vulling van frambozencoulis en worden gekroond met een fluweelzachte topping van met whisky en honing gefuseerde roomkaas botercrème.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Uiteraard fantastisch bij een goede Schotse single malt whisky (bijvoorbeeld met een drupje water). Ook heerlijk bij een stevige kop Earl Grey thee of een frisse frambozen-ijsthee. De perfecte afsluiter voor een Schots getint diner, Burns Night (25 januari), of als luxueuze toevoeging aan een zomerse high tea.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de crunchy havermout (topping):

- 40 g havermout (rolled oats)
- 1 el Schotse heide honing (of vloeibare honing)
- 10 g roomboter (gesmolten)

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g kristalsuiker
- 25 g donkerbruine basterdsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 30 g fijne havermout (kort gemalen)
- 2 eieren
- 2 el melk
- 100 g verse frambozen (licht geprakt)

voor de vulling en frosting:

- 4 el frambozenjam of frambozencoulis
- 150 g roomkaas (koud)
- 75 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 1 el Schotse single malt whisky
- 1 el honing

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de 40 g havermout met 1 el honing en 10 g gesmolten boter.
2. Bak dit mengsel in een droge koekenpan op middelhoog vuur in ca. 5 minuten goudbruin en krokant.
3. Blijf goed roeren zodat het niet aanbrandt.
4. Laat volledig afkoelen op een bord.
5. Zet de oven op 175 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
6. Klop de 125 g boter, 100 g kristalsuiker en 25 g bruine suiker met een mixer in 5 minuten romig.
7. Voeg één voor één de eieren toe.
8. Spatel het zelfrijzend bakmeel, de 30 g fijne havermout en de 2 el melk door het beslag.
9. Spatel als laatste voorzichtig de licht geprakte frambozen erdoor.
10. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
11. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
12. Klop de 75 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in ca. 5 minuten super luchtig.
13. Voeg de 150 g koude roomkaas, 1 el whisky en 1 el honing toe.
14. Mix nog 1 minuut door tot een stevige, gladde crème.
15. Snijd een klein kegeltje uit de bovenkant van elke afgekoelde cupcake.
16. Vul het gat met een kleine tl frambozenjam of coulis.
17. Spuit of smeer de whisky-honing frosting over de cupcakes.
18. Bestrooi royaal met de crunchy havermout en versier eventueel met een ½ of hele verse framboos.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel. Laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan vanwege de zachte topping.
- **In de koelkast**: Door de verse roomkaas en frambozenvulling moeten deze cupcakes in de koelkast. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cake weer zacht kan worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) kun je prima 3 maanden invriezen.

DAFFODIL CUPCAKES



Met deze daffodil cupcakes (narcissen cupcakes) breng je de ultieme lentesfeer op tafel. Geïnspireerd op de klassieke Amerikaanse daffodil cake combineert dit recept een luchtig marmerbeslag van helderwit 'angel food'-beslag en goudgeel citroenbeslag. Afgetopt met een zijdezachte, frisse citroen-roomkaas frosting en optioneel versierd als een prachtige gele narcis, zijn ze een absolute blikvanger.

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Heerlijk bij een lichte, bloemige thee zoals kamille- of jasmijnthee, een frisse citroenlimonade met munt, of een glas gekoelde Moscato d'Asti tijdens een paasbrunch. De ultieme traktatie voor een paasbrunch, een lente-high tea of om simpelweg het begin van de lente te vieren.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor het witte beslag:

- 3 grote eiwitten (kamertemperatuur)
- ½ tl wijnsteenzuur (voor stabiliteit)
- 40 g kristalsuiker
- 40 g zelfrijzend bakmeel
- ½ tl vanille-extract

voor het gele beslag:

- 3 grote eidooiers (kamertemperatuur)
- 40 g kristalsuiker
- 40 g zelfrijzend bakmeel
- 2 el vers citroensap
- 1 tl citroenrasp

voor de frosting:

- 125 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 1 tl vers citroensap

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes (bij voorkeur wit of geel).
2. Klop de 3 eiwitten met de ½ tl wijnsteenzuur in een vetvrije kom tot een schuimig geheel.
3. Voeg al mixend de 40 g suiker geleidelijk (lepel voor lepel) toe tot er stijve, glanzende pieken ontstaan.
4. Spatel hier het ½ tl vanille-extract en tot slot heel voorzichtig de 40 g gezeefd zelfrijzend bakmeel doorheen.
5. Zet even opzij.
6. Klop in een andere kom de 3 eidooiers met de 40 g suiker in ca. 4 minuten dik en bleekgeel.
7. Mix het citroensap en de citroenrasp erdoor.
8. Spatel vervolgens de 40 g zelfrijzend bakmeel erdoor tot een glad mengsel.
9. Schep om en om een lepel van het witte en het gele beslag in de cupcake-vormpjes voor een mooi tweekleurig effect.
10. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en veerkrachtig.
11. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
12. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
13. Voeg de 125 g koude roomkaas en het 1 tl citroensap toe.
14. Mix nog 1 minuut kort door tot een stevige, frisse crème.
15. Spuit mooie toeven op de cupcakes.
16. **Tip:** Gebruik een speciaal bloem-spuitmondje (zoals Wilton tip 104) met eventueel wat gele kleurstof om de frosting de vorm van een echte narcis (daffodil) te geven.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** : Serveer ze direct vanuit de koeling en laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koelkast staan.
- **In de koelkast**: Vanwege de roomkaas in de frosting moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cakejes weer zacht worden.
- **Invriezen:** De tweekleurige cakejes (zonder topping) kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

DUNDEE CAKE CUPCAKES



Met deze Dundee cake cupcakes transformeer je de traditionele, rijke Schotse fruitcake tot een elegante eenpersoonstraktatie. De basis is een goedgevuld, compact maar sappig cakeje boordevol rozijnen, krenten en gekonfijte sinaasappelschil, subtiel op smaak gebracht met sinaasappelrasp en een scheutje Schotse whisky. De kenmerkende decoratie van hele blanke amandelen bovenop bakt direct mee in de oven. Een glanzende honingsiroop na het bakken maakt ze helemaal af.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten + 1 uur wellen + 25 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Perfect bij een stevige kop Schotse zwarte thee of een klassieke Earl Grey met een schijfje citroen. Voor een warm winters genietmoment past een goed glas Schotse single malt whisky hier uiteraard ook feilloos bij. Een geweldig alternatief voor de zware kerstcake tijdens de feestdagen, ideaal voor een winterse high tea, of om te serveren op Hogmanay (Schots oud en nieuw).

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de vulling (gedroogd fruit):

- 150 g sultana rozijnen
- 100 g krenten
- 50 g gekonfijte sinaasappelschil (orange peel, in fijne blokjes)
- 2 el Schotse whisky (of sinaasappelsap voor een alcoholvrije versie)

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g amandelmeel
- 3 eieren
- 1 tl marmelade (sinaasappel)
- 1 tl sinaasappelrasp (fijngeraspt)

voor de topping & glans:

1. 40 g hele blanke amandelen (zonder vliesje)
2. 1 el honing
3. 1 el warm water

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de rozijnen, krenten en gekonfijte schil in een kom met de 2 el whisky.
2. Dek af en laat dit minimaal 1 uur (of een hele nacht) intrekken zodat het fruit lekker sappig wordt.
3. Zet de oven op 160 °C (iets lager dan normaal, zodat het fruit niet aanbrandt) en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
4. Klop de 125 g boter en 125 g lichtbruine basterdsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig geheel.
5. Voeg één voor één de eieren toe en mix de sinaasappelrasp en de 1 tl marmelade erdoor.
6. Spatel het zelfrijzend bakmeel en het amandelmeel door het mengsel.
7. Spatel als laatste het gewelde fruit (inclusief eventueel achtergebleven vocht) er gelijkmatig doorheen.
8. Het beslag hoort lekker dik te zijn.
9. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes.
10. Druk op de bovenkant van elk cupcakeje 3 of 4 hele blanke amandelen in een mooi cirkelpatroon (zoals bij de grote, traditionele Dundee cake).
11. Bak de cupcakes in 22-25 minuten goudbruin en gaar.
12. Meng de 1 el honing met 1 el warm water.
13. Bestrijk de cupcakes met een kwastje met deze honingsiroop zodra ze heet uit de oven komen.
14. Laat ze daarna volledig afkoelen op een rooster.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze cupcakes geen natte zuivel- of roomkaastopping hebben én vol geconserveerd fruit zitten, blijven ze heel lang goed. In een luchtdichte trommel op een koele plek blijven ze zeker 5 tot 7 dagen sappig. Sterker nog: na 1 of 2 dagen trekken de smaken nóg beter in.
- **In de koelkast**: **Niet nodig en wordt afgeraden**, omdat de cakejes daar sneller droog door worden.
- **Invriezen:** : De cupcakes kunnen prima luchtdicht verpakt tot 3 maanden in de vriezer.

EARL GREY & CITROEN CUPCAKES



Met deze Earl Grey & citroen cupcakes breng je een verfijnde Britse theebeleving naar je gebak. De basis bestaat uit een luchtige cupcake waarin de melk is gefuseerd met de aromatische, bergamot-achtige tonen van Earl Grey thee. De topping is een zijdezachte citroen-roomkaas frosting die een heerlijk fris tegenwicht biedt aan de diepe theesmaak.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Vanzelfsprekend perfect bij een verse kop hot Earl Grey, maar ook verrassend lekker bij een koude citroen-ijsthee of een glas droge prosecco tijdens een feestelijke gelegenheid. Ideaal voor een chique afternoon tea, een verfijnde babyshower, of een zonnige zondagmiddag in de tuin.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de Earl Grey-melk (basis):

- 60 ml volle melk
- 2 zakjes Earl Grey thee (of 1 grote el losse thee)

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl citroenrasp (fijngeraspt)
- 3 el van de afgekoelde Earl Grey-melk

voor de topping:

- 125 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 1 tl vers citroensap
- 12 mooie korenbloemblaadjes of een snufje gemalen Earl Grey (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de 60 ml melk in een pannetje tot het net niet kookt.
2. Haal van het vuur en voeg de 2 zakjes Earl Grey toe.
3. Laat dit minimaal 15 minuten trekken en volledig afkoelen.
4. Knijp de theezakjes daarna goed uit.
5. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
6. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
7. Voeg één voor één de eieren toe en mix de 1 tl citroenrasp erdoor.
8. Spatel het zelfrijzend bakmeel en 3 el van de Earl Grey-melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
9. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
10. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
11. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
12. Voeg de 125 g koude roomkaas en het 1 tl citroensap toe.
13. Mix nog 1 minuut kort door tot een stevige frosting.
14. Spuit of smeer de frosting op de afgekoelde cupcakes.
15. Decoreer met een paar gedroogde korenbloemblaadjes (die vaak in Earl Grey zitten) of een heel fijn snufje theegruis.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel en laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan.
- **In de koelkast**: Door de roomkaas in de topping moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cakejes weer zacht worden.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder topping kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

FUNFETTI CUPCAKES



Met deze funfetti cupcakes breng je gegarandeerd een feestje op tafel. De basis is een super luchtige, zachte vanille cupcake die van binnen boordevol vrolijk gekleurde spikkels zit. Afgetopt met een romige, klassieke vanille-botercrème en nog meer spikkels, zijn deze cupcakes de ultieme traktatie voor jong en oud.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Heerlijk bij een glas koude (plantaardige) melk, een frisse vruchtenlimonade, of een romige latte macchiato. Voor volwassenen op een feestje past een glas zoete prosecco er ook perfect bij. De absolute favoriet voor feestjes, verjaardagen, gender reveals (met roze of blauwe spikkels) of om zomaar een grijze dag op te vrolijken.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk
- 40 g jimmies (langwerpige, gekleurde suikerspikkels)

voor de topping:

- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 1 el melk
- 2 el extra spikkels (voor de decoratie)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 vrolijke, papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig en bleek mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk voorzichtig door het mengsel tot een glad beslag.
5. Spatel als allerlaatste heel kort en voorzichtig de 40 g gekleurde spikkels erdoor.
6. **TIP:** Als je te lang roert, kunnen de kleuren uitlopen in het beslag.
7. Verdeel het beslag direct over de vormpjes.
8. Bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
10. Klop de 150 g boter met de 150 g poedersuiker en de 1 tl vanille in ca. 5 tot 8 minuten super luchtig en wit.
11. Voeg de 1 el melk toe voor de smeerbaarheid en mix nog 1 minuut goed door.
12. Spuit mooie toeven of smeer de botercrème op de afgekoelde cupcakes.
13. Strooi er direct daarna royaal de extra spikkels overheen zodat ze goed blijven plakken.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze traditionele vanille-botercrème geen zuivel zoals roomkaas of slagroom bevat, kun je de versierde cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast bewaren.
- **In de koelkast**: In de koelkast blijven ze in een afgesloten doos maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer zacht kunnen worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) kun je prima 3 maanden invriezen.

GRAPEFRUIT & ROZEMARIJN CUPCAKES



Met deze grapefruit & rozemarijn cupcakes zet je een verrassende, volwassen traktatie op tafel. De basis is een luchtige cake waarin de subtiele, dennenachtige smaak van verse rozemarijn samensmelt met de bitterzoete frisheid van rode grapefruit. De topping van zachte roomkaas frosting wordt op smaak gebracht met een zelfgemaakte grapefruitsiroop, wat zorgt voor een perfecte balans tussen zoet, zuur en kruidig.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Absoluut fantastisch bij een gin-tonic (met een schijfje grapefruit en rozemarijn), een frisse grapefruit-mimosa, of een lichte, bloemige groene thee. Ideaal voor een stijlvolle zomerse brunch, een tuinfeest, of als verrassend dessert tijdens een chic diner.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de rozemarijn-suiker & cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 1 grote tak verse rozemarijn (alleen de naaldjes, heel fijngehakt)
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl grapefruitrasp (fijngeraspt)
- 2 el vers grapefruitsap

voor de grapefruitsiroop & topping:

- 4 el vers grapefruitsap
- 2 el kristalsuiker
- 125 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 12 kleine plukjes rozemarijn (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Wrijf de 125 g kristalsuiker en de fijngehakte rozemarijnnaaldjes met je vingertoppen stevig door elkaar in een kom.
2. Hierdoor komen de etherische oliën van de rozemarijn vrij.
3. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
4. Voeg de 125 g boter toe aan de rozemarijn-suiker en klop met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
5. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de grapefruitrasp erdoor.
6. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el grapefruitsap er voorzichtig door tot een glad beslag.
7. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
8. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
9. Verwarm de 4 el grapefruitsap met de 2 el suiker in een pannetje tot de suiker is opgelost.
10. Laat het 2 minuten zachtjes inkoken tot een dunne siroop en laat volledig afkoelen.
11. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
12. Voeg de 125 g koude roomkaas en 1 of 2 tl van de afgekoelde grapefruitsiroop toe (naar smaak).
13. Mix nog 1 minuut kort door tot een stevige frosting.
14. Spuit of smeer de frosting op de cupcakes.
15. Drizzle er eventueel nog een heel klein beetje van de overgebleven grapefruitsiroop overheen.
16. Versier elk cakeje met een klein plukje verse rozemarijn.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel. Laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan om te voorkomen dat de frosting te zacht wordt.
- **In de koelkast**: Vanwege de roomkaas in de topping moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cake weer lekker zacht wordt.
- **Invriezen:** De cakejes zonder topping kun je prima 3 maanden invriezen.

GUINNESS & BAILEYS CUPCAKES



Met deze Guinness & Baileys cupcakes breng je de ultieme Ierse pub klassiekers samen in een luxe gebakje. De basis is een diepdonkere, ontzettend sappige chocolade cupcake die door de toevoeging van Guinness-stoutbier een rijke, moutige smaak krijgt. De cupcakes worden royaal afgetopt met een zijdezachte, romige botercrème die subtiel is gefuseerd met Baileys Irish Cream.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Vanzelfsprekend fantastisch bij een glas Guinness, een koude Baileys on the rocks, of een dampende Irish coffee. De ultieme traktatie voor St. Patrick's Day (17 maart), een gezellige mannenavond, of als stoer dessert tijdens een herfst- of winterdiner.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 100 ml Guinness (stoutbier)
- 100 g roomboter
- 40 g cacaopoeder (ongezoet)
- 125 g kristalsuiker
- 45 ml zure room (kamertemperatuur)
- 1 grote ei
- ½ tl vanille-extract
- 110 g zelfrijzend bakmeel

voor de topping:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 175 g poedersuiker
- 3 el Baileys Irish Cream
- 1 tl cacaopoeder (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de 100 ml Guinness en 100 g boter samen in een steelpan op laag vuur tot de boter volledig gesmolten is.
2. Haal de pan van het vuur en roer de 40 g cacaopoeder en 125 g kristalsuiker erdoor tot een glad mengsel.
3. Laat dit handwarm afkoelen.
4. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 donkere papieren vormpjes.
5. Klop in een aparte kom het ei, de 45 ml zure room en de ½ tl vanille glad met een garde.
6. Giet hier het afgekoelde Guinness-chocolademengsel bij en roer tot één geheel.
7. Spatel tot slot het zelfrijzend bakmeel er voorzichtig door tot een glad, relatief vloeibaar beslag.
8. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
9. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
10. Klop de 125 g zachte boter met de 175 g poedersuiker met een mixer in ca. 5 minuten super luchtig en wit.
11. Voeg de 3 el Baileys lepel voor lepel toe en mix op lage snelheid tot een stevige, fluweelzachte crème.
12. Spuit of smeer de Baileys-frosting op de volledig afgekoelde cupcakes.
13. Bestuif de bovenkant vlak voor het serveren met een klein snufje cacaopoeder voor een echte 'Irish coffee'-look.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** In een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast blijven deze cupcakes 2 tot 3 dagen heerlijk sappig.
- **In de koelkast**: In de koelkast blijven ze in een afgesloten doos maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel altijd een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer zacht kunnen worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) kun je prima 3 maanden invriezen.

IRISH COFFEE CUPCAKES



Met deze Irish coffee cupcakes transformeer je de gelijknamige drank tot een luxe gebakje. De basis is een sappige, donkere koffie cupcake die na het bakken wordt besprenkeld met een siroop van espresso en Ierse whisky. De topping bestaat uit een wolk van luchtig geklopte, ongezoete slagroom en een snufje cacaopoeder, waardoor de cupcake er precies zo uitziet als een echt glas Irish coffee.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Vanzelfsprekend perfect bij een goede espresso, een sterke filterkoffie of een glaasje Ierse whisky. Ideaal als stoer dessert na een uitgebreid diner, tijdens St. Patrick's Day, of als luxe verwennerij op een koude winteravond.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1½ el espressopoeder (oplosbaar) oplossen in 2 el heet water
- 1 tl vanille-extract

voor de whiskysiroop:

- 3 el sterke espresso
- 2 el Ierse whisky
- 1 el kristalsuiker

voor de topping:

- 250 ml slagroom (minimaal 35% vet, ijskoud)
- 1 zakje klop-fix (voor extra stabiliteit)
- 1 tl cacaopoeder (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g lichtbruine basterdsuiker in ca. 5 minuten tot een romig mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, gevolgd door het vanille-extract en de 2 el opgeloste koffie.
4. Mix tot een glad geheel.
5. Spatel het zelfrijzend bakmeel er handmatig en voorzichtig doorheen.
6. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
7. Verwarm de 3 el espresso, 2 el whisky en 1 el suiker in een pannetje tot de suiker is opgelost.
8. Prik met een tandenstoker gaatjes in de bovenkant van de cupcakes zodra ze uit de oven komen.
9. Lepel de whiskysiroop er gelijkmatig overheen.
10. Laat de cupcakes daarna volledig afkoelen.
11. Klop de 250 ml ijskoude slagroom met het zakje klop-fix stijf.
12. Voeg bewust geen suiker toe aan de slagroom; dit hoort bij de traditionele Irish coffee-ervaring en balanceert de zoete cake.
13. Doe de slagroom in een spuitzak.
14. Spuit een royale, gladde toef slagroom op de afgekoelde cupcakes.
15. Bestuif de bovenkant net voor het serveren met een klein snufje cacaopoeder.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze direct vanuit de koeling en laat ze niet langer dan 1 tot 2 uur buiten de koelkast staan, anders zakt de slagroom in.
- **In de koelkast**: Door de verse slagroomtopping moeten deze cupcakes direct na het maken in de koelkast. In een afgesloten doos blijven ze maximaal 2 dagen goed.
- **Invriezen:** De cupcakes inclusief de whiskysiroop (maar zonder de slagroom) kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

IRISH SODA BREAD CUPCAKES



Met deze Irish soda bread cupcakes geef je een verrassende, zoete draai aan het traditionele Ierse sodabrood. De basis is een compact maar heerlijk mals cakeje met de typische textuur van sodabrood, verkregen door de reactie tussen karnemelk en baking soda. Het beslag is rijkelijk gevuld met rozijnen en een subtiele hint van karwijzaad. Afgetopt met een zachte, gezouten honing-botercrème vormt dit de ultieme balans tussen zoet en hartig.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Geweldig bij een grote mok zwarte thee met een scheutje melk, of in combinatie met een stevige, donkere stout-bier zoals Guinness. Perfect voor een rustieke high tea, een gezellige brunch in het weekend, of als thematische traktatie tijdens St. Patrick's Day.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 50 g kristalsuiker
- ½ tl baking soda (zuiveringszout)
- ¼ tl zout
- ½ tl karwijzaad (optioneel maar traditioneel)
- 50 g roomboter (koud, in blokjes)
- 75 g rozijnen
- 1 ei (losgeklopt)
- 120 ml karnemelk

voor de topping:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 120 g poedersuiker
- 2 el vloeibare honing
- 1 flinke snuf grof zeezout (of flaky zout)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 180 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Meng in een grote kom het zelfrijzend bakmeel, de 50 g kristalsuiker, ½ tl baking soda, ¼ tl zout en het karwijzaad.
3. Voeg de 50 g koude boterblokjes toe en wrijf deze met je vingertoppen door het meel tot het mengsel lijkt op fijn broodkruim.
4. Roer de 75 g rozijnen erdoor.
5. Maak een kuiltje in het midden.
6. Giet het losgeklopte ei en de 120 ml karnemelk erin.
7. Roer alles met een spatel kort en voorzichtig door tot een dik, ietwat kleverig beslag.
8. **Let op:** mix niet te lang, anders worden de cakejes taai.
9. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes.
10. Bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
11. Ze horen een iets steviger, brood-achtig korstje te krijgen.
12. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
13. Klop de 125 g zachte boter met de 120 g poedersuiker met een mixer in ca. 5 minuten super luchtig.
14. Voeg de 2 el honing toe en mix nog 1 minuut door tot een gladde crème.
15. Smeer of spuit de honing-botercrème op de cupcakes.
16. Bestrooi de topping net voor het serveren met een heel klein snufje grof zeezout om de smaken extra op te halen.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Net als echt sodabrood smaken deze cakejes versgebakken het allerlekkerst. In een luchtdichte trommel op een koele plek blijven ze 2 dagen lekker.
- **In de koelkast**: Bewaar ze met de topping in een afgesloten doos maximaal 3 tot 4 dagen in de koelkast. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème weer zacht kan worden.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder topping kun je uitstekend luchtdicht verpakt tot 3 maanden invriezen. Warm ze na het ontdooien eventueel heel kort (een paar minuten op 150 °C) op in de oven voor die heerlijke, verse broodtextuur voordat je de frosting aanbrengt.

KEY LIME PIE CUPCAKES



Met deze key lime pie cupcakes breng je de zonnige, frisse smaak van de Florida Keys naar je gebak. De basis is een sappige vanille cupcake met een knapperige bodem van maria biscuitkruimels. Na het bakken worden de cakejes gevuld met een zijdezachte, frisse key lime curd (limoenvulling). Een topping van luchtig geklopte, gezoete slagroom en een schijfje limoen maken deze mini-taartjes helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Heerlijk bij een verfrissende iced latte, een fruitige ijsthee, of een koude mojito / margarita tijdens een zomerse borrel. Perfect voor een zomerse barbecue, een tropisch themafeestje, of als frisse afsluiter van een zwaar diner.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de koekjesbodem & cakejes:

- 60 g maria biscuit (of graham crackers, fijngemalen)
- 25 g roomboter (gesmolten)
- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de limoenvulling (curd):

- 3 eidooiers
- 200 g gecondenseerde melk (gezoet, uit blik)
- 80 ml vers limoensap (bij voorkeur van key limes, anders gewone limoenen)
- 1 el limoenrasp (fijngeraspt)

voor de topping:

- 250 ml slagroom (minimaal 35% vet, ijskoud)
- 2 el poedersuiker
- 1 zakje klop-fix (optioneel, voor extra stevigheid)
- 12 kleine partjes of schijfjes limoen (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de 60 g fijngemalen koekjes met de 25 g gesmolten boter.
2. Verdeel dit mengsel over 12 papieren cupcake-vormpjes en druk het stevig aan met de achterkant van een lepel.
3. Zet de oven op 170 °C.
4. Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker in 5 minuten romig.
5. Voeg één voor één de eieren toe, gevolgd door het vanille-extract.
6. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk erdoor.
7. Verdeel het beslag over de koekjesbodems en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
8. Laat ze volledig afkoelen.
9. Klop in een hittebestendige kom (au bain-marie) of in een steelpan op zeer laag vuur de eidooiers, gecondenseerde melk, limoensap en de limoenrasp met een garde door elkaar.
10. Blijf continu roeren tot het mengsel indikt tot een dikke vla (dit duurt ca. 5-8 minuten).
11. Haal van het vuur, giet in een schaaltje en laat volledig afkoelen in de koelkast.
12. Snijd met een klein mesje een kegeltje uit de bovenkant van elke cupcake.
13. Vul het gat royaal met de afgekoelde limoencurd.
14. Klop de 250 ml ijskoude slagroom met de 2 el poedersuiker (en eventueel klop-fix) stijf.
15. Spuit of lepel een mooie toef slagroom op elke cupcake.
16. Garneer met een schijfje limoen en eventueel een extra snufje limoenrasp of wat achtergebleven koekruimels.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel. Laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan vanwege de zachte topping.
- **In de koelkast**: Door de verse roomkaas en frambozenvulling moeten deze cupcakes in de koelkast. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cake weer zacht kan worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) kun je prima 3 maanden invriezen.

LAVENDEL & HONING CUPCAKES



Met deze lavendel & honing cupcakes breng je de geurige sfeer van een Franse zomerdag naar je keuken. De basis bestaat uit een luchtige cupcake waarin de melk subtiel is gefuseerd met gedroogde lavendelbloemen, gezoet met een rijke honing. De topping is een fluweelzachte honing-roomkaas frosting die het florale karakter van de cakejes perfect in balans brengt zonder te overheersen.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Uiterst verfijnd in combinatie met een lichte kamille- of groene thee, een frisse honing-citroenlimonade, of een koel glas droge rosé tijdens een zomerse high tea. Perfect voor een chique afternoon tea, een babyshower, Moederdag of een idyllische tuinbrunch.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de lavendel-melk (basis):

- 60 ml volle melk
- 1 tl gedroogde lavendelknopjes (culinaire kwaliteit)

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g kristalsuiker
- 2 el vloeibare honing (zoals bloemen- of acaciahoning)
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 3 el van de afgekoelde lavendel-melk

voor de topping:

- 125 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 1½ el vloeibare honing
- 12 kleine plukjes gedroogde lavendel (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de 60 ml melk met de 1 tl lavendelknopjes in een pannetje tot het net niet kookt.
2. Haal van het vuur en laat dit minimaal 15 minuten trekken.
3. Zeef de melk daarna om de lavendelknopjes te verwijderen en laat de melk volledig afkoelen.
4. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
5. Klop de 125 g boter, 100 g kristalsuiker en 2 el honing met een mixer in ca. 5 minuten tot een luchtig en romig geheel.
6. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
7. Spatel het zelfrijzend bakmeel en 3 el van de lavendel-melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
8. **Let op:** wees voorzichtig met extra lavendel, te veel geeft een zeepachtige smaak.
9. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
10. Laat ze volledig afkoelen.
11. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
12. Voeg de 125 g koude roomkaas en de 1½ el honing toe.
13. Mix nog 1 minuut kort door tot een stevige, gladde frosting.
14. Spuit of smeer de honing frosting op de afgekoelde cupcakes.
15. Decoreer elk cakeje met een klein plukje gedroogde lavendelbloemetjes.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel. Laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan vanwege de zachte topping.
- **In de koelkast**: Door de roomkaas in de topping moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cakejes op kamertemperatuur kunnen komen en weer zacht worden.
- **Invriezen:** De cakejes zonder topping kun je prima 3 maanden invriezen.

LEMON CURD & ELDERFLOWER CUPCAKES



Met deze lemon curd & elderflower cupcakes breng je een koninklijke Britse klassieker naar je gebak. De basis is een super sappige, luchtige cupcake die subtiel is geparfumeerd met vlierbloesemsiroop. Na het bakken worden de cakejes gevuld met een frisse, zachtzure lemon curd en gekroond met een zijdezachte vlierbloesem-roomkaas frosting. Een prachtige balans tussen bloemig zoet en verfrissend zuur.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Absoluut goddelijk bij een glas gekoelde prosecco of champagne (zoals geserveerd op koninklijke bruiloften), een verfrissende vlierbloesem-ijsthee, of een lichte Earl Grey thee. De ultieme traktatie voor een zomerse bruiloft, een elegante high tea of een zonnige tuinbrunch.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 2 el vlierbloesemsiroop (elderflower cordial)
- 1 tl citroenrasp (fijngeraspt)

voor de vulling & topping:

- 4 el lemon curd (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- 125 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 1 el vlierbloesemsiroop

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix daarna de citroenrasp en de 2 el vlierbloesemsiroop erdoor.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
6. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
7. Snijd met een klein mesje of een cupcake-manager een kegeltje uit de bovenkant van elke afgekoelde cupcake.
8. Vul het gat royaal met een kleine eetlepel lemon curd.
9. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
10. Voeg de 125 g koude roomkaas en de 1 el vlierbloesemsiroop toe.
11. Mix nog 1 minuut kort door tot een stevige frosting.
12. Spuit of smeer de vlierbloesem frosting over de cupcakes zodat de lemon curd-kern mooi verborgen is.
13. Garneer eventueel met wat extra citroenrasp of (indien in het seizoen) een paar plukjes verse vlierbloesem.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel. Laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan vanwege de zachte topping.
- **In de koelkast**: Door de roomkaas en de fruitvulling moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cakejes weer zacht worden.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder vulling en topping kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

MAPLE BACON CUPCAKES



Met deze maple bacon cupcakes breng je de ultieme Canadese en Amerikaanse smaakcombinatie van zoet en hartig naar je gebak. De basis is een sappige, luchtige cupcake die gezoet is met echte ahornsiroop (maple syrup). Bovenop komt een fluweelzachte ahornsiroop-botercrème, die wordt afgetopt met stukjes knapperig uitgebakken, gekaramelliseerde bacon. De zoute, rokerige crunch van de bacon balanceert perfect met het zoete van de siroop.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Uitstekend in combinatie met een stevige black coffee, een espresso macchiato, of een glaasje bourbon whisky (die heeft vaak natuurlijke tonen van vanille en eikenhout die hier perfect bij passen). Een absolute hit tijdens een uitgebreide zondagse Vaderdag brunch, een herfstbarbecue, of als stoere traktatie op een verjaardag.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de gekaramelliseerde bacon (topping):

- 6 plakjes ontbijtspek (bacon)
- 2 el ahornsiroop (maple syrup)

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 50 g kristalsuiker
- 80 ml ahornsiroop
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de topping:

- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 120 g poedersuiker
- 3 el ahornsiroop
- 1 snufje zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Leg de plakjes ontbijtspek op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bestrijk ze met een kwastje royaal met de 2 el ahornsiroop.
4. Bak de bacon in 12-15 minuten goudbruin en knapperig.
5. Laat ze afkoelen op een rooster (ze worden dan pas echt krokant) en hak ze in kleine stukjes.
6. Verlaag de oventemperatuur naar 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
7. Klop de 125 g boter en 50 g kristalsuiker met een mixer in ca. 3 minuten romig.
8. Giet er al mixend de 80 ml ahornsiroop en het 1 tl vanille-extract bij.
9. Voeg één voor één de eieren toe en mix tot een glad geheel.
10. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk voorzichtig door het mengsel.
11. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
12. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
13. Klop de 150 g boter met de 120 g poedersuiker en een klein snufje zout in ca. 5 minuten super luchtig en wit.
14. Voeg de 3 el ahornsiroop toe en mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid door tot een stevige, romige crème.
15. Spuit of smeer de ahornsiroop-frosting op de afgekoelde cupcakes.
16. Bestrooi de bovenkant direct royaal met de stukjes knapperige, gekaramelliseerde bacon.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** In een luchtdichte trommel op een koele plek blijven de cupcakes 2 dagen goed. Tip voor de bacon: De bacon wordt na een dag in de koelkast of trommel helaas minder knapperig. Wil je ze bewaren? Voeg de bacon dan pas vlak voor het serveren toe.
- **In de koelkast**: Bewaar ze in een afgesloten doos maximaal 3 tot 4 dagen. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer op kamertemperatuur kunnen komen.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder frosting en bacon kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

MATCHA CUPCAKES



Met deze matcha cupcakes breng je de verfijnde, aardse smaken van de Japanse theecultuur naar je gebak. De basis is een opvallend groen, luchtig cakeje waarin hoogwaardig matcha-groene theepoeder subtiel is verwerkt. Gekroond met een zijdezachte, romige witte chocolade frosting ontstaat er een perfecte balans: het romige zoet van de chocolade vlakt het licht bittere, frisse karakter van de matcha prachtig uit.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Natuurlijk perfect bij een warme matcha latte, een lichte groene thee (Sencha) of een frisse jasmijnthee. Zoek je iets kouds? Een romige iced latte past er ook uitstekend bij. Geweldig voor een trendy high tea, een anime-themafeestje, of als rustgevende traktatie op een lome zondagmiddag.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 1½ el matcha-poeder (culinaire kwaliteit, gezeefd)
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 3 el melk

voor de topping:

- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 80 g witte chocolade (gesmolten en afgekoeld tot handwarm)
- ½ tl extra matcha-poeder (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een luchtig en bleek mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. Meng het zelfrijzend bakmeel en de 1½ el matcha-poeder goed door elkaar in een apart bakje en zeef dit boven de kom.
5. Spatel het mengsel samen met de 3 el melk voorzichtig door de boter tot een glad, felgroen beslag.
6. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes.
7. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
8. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
9. Klop de 150 g zachte boter met de 100 g poedersuiker met een mixer in 5 minuten super luchtig en wit.
10. Voeg de gesmolten en afgekoelde witte chocolade toe en mix nog 1 tot 2 minuten stevig door tot een egale, romige crème.
11. Spuit of smeer de witte chocolade frosting op de afgekoelde cupcakes.
12. Bestuif de bovenkant vlak voor het serveren met een heel fijn zeefje met een klein snufje matcha-poeder voor een prachtig kleurcontrast.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat de witte chocolade de botercrème goed stabiliseert, kun je de cupcakes 2 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast bewaren.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor consumptie eruit, zodat de botercrème weer lekker zacht en romig kan worden.
- **Invriezen:** De groene cakejes (zonder topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

MILLIONAIRE'S SHORTBREAD CUPCAKES



Met deze millionaire's shortbread cupcakes transformeer je de gelijknamige, superluwe koek tot een waanzinnig cakeje. De basis is een sappige vanille cupcake met een knapperige bodem van gezouten shortbread-koekjes. Na het bakken worden ze gevuld met een dikke, zachte karamel en gekroond met een zijdezachte chocolade-botercrème. Een drizzle van de overgebleven karamel en extra koekkruimels maken deze miljonairstraktatie helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Perfect bij een krachtige espresso, een grote mok cappuccino of een glas koude melk. Voor een luxe verwenmoment is een glaasje amaretto of koude Baileys er ook fantastisch bij. Ideaal voor een feestelijke high tea, verjaardagen, of als machtig maar indrukwekkend dessert tijdens de feestdagen.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de koekjesbodem & cakejes:

- 80 g shortbread-koekjes (fijngemalen)
- 30 g roomboter (gesmolten)
- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de karamelvulling:

- 150 g gecondenseerde melk (gezoet, uit blik)
- 40 g lichtbruine basterdsuiker
- 40 g roomboter
- 1 flinke snuf zeezout

voor de topping:

- 120 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 80 g pure chocolade (gesmolten en afgekoeld tot handwarm)
- 1 el cacaopoeder (ongezoet)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de 80 g fijngemalen shortbread-koekjes met de 30 g gesmolten boter.
2. Verdeel dit mengsel over 12 papieren cupcake-vormpjes en druk stevig aan met de achterkant van een lepel.
3. Zet de oven op 170 °C.
4. Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker in 5 minuten romig.
5. Voeg één voor één de eieren toe, gevolgd door het vanille-extract.
6. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk erdoor.
7. Verdeel het beslag over de koekjesbodems en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
8. Laat ze volledig afkoelen.
9. Doe de gecondenseerde melk, bruine basterdsuiker, 40 g boter en het zeezout in een steelpan op middelhoog vuur.
10. Breng al roerend aan de kook.
11. Zet het vuur laag en blijf 3-5 minuten continu roeren met een spatel tot de karamel indikt en een mooie goudbruine kleur krijgt.
12. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen (de karamel dikt nog verder in).
13. Snijd een kegeltje uit de bovenkant van elke cupcake.
14. Vul het gat royaal met de afgekoelde karamel (houd 2 el achter voor de decoratie).
15. Klop de 120 g zachte boter met de 100 g poedersuiker en de cacao in 5 minuten super luchtig.
16. Voeg de afgekoelde vloeibare pure chocolade toe en mix nog 1 minuut door tot een stevige chocoladecrème.
17. Spuit mooie toeven over de karamelkern.
18. Drizzle de achtergehouden karamel over de toeven en strooi er eventueel nog wat extra shortbread-kruimels of een korreltje zeezout op.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** In een luchtdichte trommel op een koele plek blijven deze cupcakes 2 dagen heerlijk zacht en blijft de koekbodem lekker knapperig.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de karamel weer stroperig kan worden en de botercrème zacht is.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder de vulling en topping kun je prima 3 maanden invriezen. De complete cupcakes zijn minder geschikt voor de vriezer.

NANAIMO BAR CUPCAKES



Met deze Nanaimo bar cupcakes transformeer je Canada's beroemdste no-bake lekkernij tot een waanzinnig gebakje. De basis is een sappige chocolade cupcake met een ingebakken bodem van biscuitkruimels, kokos en walnoten. Na het bakken krijgt de cupcake een royale topping van de kenmerkende, knalgele custard-botercrème. Een dikke laag glanzende chocolade ganache bovenop maakt deze iconische traktatie helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Heerlijk bij een stevige zwarte filterkoffie, een intense espresso, of een mok donkere cacaothee. De bittere tonen van koffie snijden perfect door de rijke, zoete lagen heen. Ideaal voor een winters feestje, een Canadese thema-avond (zoals Canada Day), of als machtige verwennerij bij de zondagse koffie.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de 'Nanaimo' bodem & cakejes:

- 60 g maria biscuit (of graham crackers, fijngemalen)
- 30 g geraspte kokos
- 30 g walnoten of pecannoten (heel fijngehakt)
- 30 g roomboter (gesmolten)
- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g cacaopoeder (ongezoet)
- 2 eieren
- 3 el melk

voor de gele custard-topping:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 2 el custardpoeder (voor de authentieke kleur en smaak)
- 2 el slagroom (vloeibaar)
- ½ tl vanille-extract

voor de chocoladelaag (ganache):

- 100 g pure chocolade (fijngehakt)
- 80 ml slagroom
- 10 g roomboter

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de 60 g fijngemalen koekjes, 30 g kokos en 30 g fijngehakte noten met de 30 g gesmolten boter.
2. Verdeel dit mengsel over 12 papieren cupcake-vormpjes en druk het heel stevig aan met de achterkant van een lepel.
3. Zet de oven op 170 °C.
4. Klop de 125 g boter en 125 g suiker in ca. 5 minuten tot een romig geheel.
5. Voeg één voor één de eieren toe.
6. Zeef de 100 g zelfrijzend bakmeel en 25 g cacaopoeder boven de kom en spatel dit samen met de 3 el melk kort tot een glad chocoladebeslag.
7. Verdeel over de koekjesbodems en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
8. Laat volledig afkoelen.
9. Klop de 125 g zachte boter, 150 g poedersuiker en de 2 el custardpoeder met een mixer in ca. 5 tot 8 minuten super luchtig.
10. Voeg de 2 el vloeibare slagroom en het ½ tl vanille-extract toe en mix nog 1 minuut door tot een stevige, romige en zachtgele crème.
11. Spuit of smeer een mooie, relatief vlakke toef van de gele custardcrème op elke afgekoelde cupcake.
12. Zet de cupcakes 20 minuten in de koelkast zodat de crème stevig kan worden.
13. Breng de 80 ml slagroom in een pannetje net tegen het kookpunt.
14. Giet dit over de 100 g fijngehakte chocolade en de 10 g boter.
15. Laat 2 minuten staan en roer tot een gladde, glanzende saus.
16. Laat de ganache een klein beetje afkoelen (hij mag niet meer heet zijn, anders smelt de botercrème).
17. Lepel over elke koude cupcake een royale laag chocolade ganache.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Haal ze ca. 15 tot 20 minuten voor het serveren uit de koelkast. Zo wordt de cake weer lekker sappig, terwijl de custard- en chocoladelaag hun typische, stevige 'bar'-structuur behouden.
- **In de koelkast**: Omdat de custard laag en ganache het lekkerst blijven als ze stevig zijn, bewaar je deze cupcakes bij voorkeur in de koelkast. In een afgesloten doos blijven ze 4 tot 5 dagen goed.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder topping) kun je prima 3 maanden invriezen.

OUDHOLLANDSE APPELTAART CUPCAKES



Met deze Oudhollandse appeltaart cupcakes breng je de geur en smaak van een echte oma's appeltaart naar een handig eenpersoonsgebakje. De basis is een sappige cupcake met een vleugje kaneel, die na het bakken royaal wordt gevuld met een frisse, zachtzure appel-rozijnenvulling. In plaats van een zware crème worden deze cupcakes traditioneel afgetopt met een toef luchtig geklopte slagroom, een snufje kaneel en het kenmerkende Hollandse deegraster.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Onovertrefbaar bij een grote mok filterkoffie, een warme chocolademelk met slagroom, of een geurige kaneel- of speculaasthee. Perfect voor een oer-Hollandse verjaardag, een gezellige herfst- of wintermiddag, of als traktatie tijdens Oud en Nieuw.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl kaneel
- 2 el melk

voor de Oud-Hollandse appelvulling:

- 2 grote appels (bijv. Jonagold of Elstar, in heel kleine blokjes)
- 30 g rozijnen (geweld in warm water en droog gemaakt)
- 1 el lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl kaneel
- 1 tl citroensap

voor de topping:

- 250 ml slagroom (minimaal 35% vet, ijskoud)
- 1 el poedersuiker
- 1 zakje klop-fix (voor extra stevigheid)
- ½ tl kaneel (voor de garnering)
- 12 kleine speculaasjes of zandkoekjes in reepjes (optioneel, voor het 'appeltaart-raster' effect)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix kort door.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel, de 1 tl kaneel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin en gaar.
6. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
7. Doe de appelblokjes, gewelde rozijnen, 1 el basterdsuiker, 1 tl kaneel en het citroensap in een steelpan.
8. Verwarm dit op middelhoog vuur en laat het ca. 5 minuten zachtjes stoven tot de appelblokjes beetgaar zijn maar niet volledig tot moes zijn gekookt.
9. Laat de vulling helemaal afkoelen.
10. Snijd met een klein mesje een kegeltje uit de bovenkant van elke cupcake.
11. Schep het gat flink vol met de afgekoelde appel-rozijnenvulling.
12. Klop de 250 ml ijskoude slagroom met de 1 el poedersuiker en de klop-fix stijf.
13. Spuit een mooie, royale toef slagroom over de appelvulling.
14. Bestuif met een klein beetje kaneelpoeder en decoreer eventueel met reepjes koek om het klassieke appeltaartpatroon na te bootsen.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze direct uit de koeling. Laat ze op warme dagen absoluut niet langer dan 1 uur buiten de koelkast staan, anders kan de slagroom instorten.
- **In de koelkast**: Vanwege de verse slagroomtopping en de fruitvulling moeten deze cupcakes direct in de koelkast worden bewaard. In een afgesloten doos blijven ze maximaal 2 dagen goed.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder de vulling en slagroom kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

PEANUT BUTTER CUP CUPCAKES



Met deze peanut butter cup cupcakes breng je de ultieme Amerikaanse combinatie van chocolade en pindakaas naar je gebak. De basis is een sappige chocolade cupcake waarin een hele pindakaas cup (zoals Reese's) is meegebakken. Bovenop komt een romige, luchtige pindakaas-botercrème. Een rijke chocolade drizzle en een extra mini-pindakaas cup maken deze machtige, Amerikaanse klassieker helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Smaakt fantastisch bij een glas ijskoude melk (de ultieme Amerikaanse combinatie), een sterke zwarte filterkoffie of een espresso die goed tegen het machtige karakter opgewassen is. Geweldig voor Amerikaanse themafeestjes, zoals Halloween, verjaardagen van echte chocolade-pindakaasfans, of als decadent weekendgebak.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g cacaopoeder (ongezoet)
- 2 eieren
- 3 el melk
- 12 hele pindakaascups (peanut butter cups, zoals Reese's)

voor de topping:

- 100 g romige pindakaas (zonder stukjes)
- 100 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 2 el melk
- 30 g pure chocolade (gesmolten, voor de drizzle)
- 6 extra pindakaascups (gehalveerd, voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een luchtig en bleek mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix kort door.
4. Zeef de 100 g zelfrijzend bakmeel en 25 g cacaopoeder boven de kom en spatel dit samen met de 3 el melk voorzichtig tot een glad chocoladebeslag.
5. Schep in elk cupcake-vormpje een klein basislaagje beslag (ongeveer 1 el).
6. Leg hier precies in het midden een hele pindakaas cup plat op.
7. Verdeel het resterende chocoladebeslag over de vormpjes zodat de cups volledig bedekt zijn.
8. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
9. De verborgen pindakaas cup smelt subtiel mee vanbinnen.
10. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
11. Klop de 100 g boter en 100 g pindakaas met een mixer in 3 minuten romig.
12. Voeg geleidelijk de 150 g poedersuiker en de 2 el melk toe.
13. Mix het geheel nog zo'n 4 tot 5 minuten op hoge snelheid super luchtig.
14. 6. Versieren: Spuit mooie toeven pindakaas frosting op de afgekoelde cupcakes.
15. Drizzle de 30 g gesmolten pure chocolade in dunne lijntjes over de toeven en druk in elke toef een ½ pindakaas cup.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze botercrème stabiel is, kun je de cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek bewaren.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit, omdat de pindakaas en boter in de koeling stevig worden. Op kamertemperatuur worden ze weer heerlijk zacht.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder topping kun je luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen. De meegebakken pindakaas cup overleeft de vriezer prima.

PIÑA COLADA CUPCAKES



Met deze piña colada cupcakes breng je direct een tropische cocktail-vibe naar je gebak. De basis is een super sappige, luchtige cupcake boordevol stukjes zoete ananas en geraspte kokos, subtiel op smaak gebracht met een scheutje witte rum. Gekroond met een zijdezachte kokos-roomkaas frosting en versierd met ananas en een cocktailkers, is dit de ultieme zomertraktatie.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Vanzelfsprekend perfect bij een échte piña colada, een frisse ananassap met munt, of een koud glas prosecco tijdens een zomers feestje. De ultieme traktatie voor een tropische barbecue, een strandfeest, een cocktailavond met vrienden of een zonnige zomerbrunch.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 2 el witte rum (of ananassap voor een alcoholvrije versie)
- 30 g geraspte kokos
- 100 g ananas (uit blik of vers, heel fijngehakt en goed uitgelekt)

voor de topping:

- 125 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 2 el dikke kokosroom (het vette, bovenste deel uit een koud blik kokosmelk)
- 2 el extra geraspte kokos (geroosterd, voor de garnering)
- 12 kleine stukjes ananas en 12 cocktailkersen (voor de versiering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix daarna de 2 el witte rum erdoor.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 30 g geraspte kokos er voorzichtig door.
5. Spatel als allerlaatste de fijngehakte en goed drooggedrukte ananasblokjes kort door het beslag.
6. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
7. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
8. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
9. Voeg de 125 g koude roomkaas en de 2 el kokosroom toe.
10. Mix nog 1 minuut kort door tot een stevige, tropische frosting.
11. Rooster de 2 el extra kokosrasp kort in een droge koekenpan tot deze goudbruin is en laat afkoelen.
12. Spuit of smeer de frosting op de cupcakes, dip de randjes in de geroosterde kokos.
13. Versier elk cakeje met een stukje ananas en een cocktailkers.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel en laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan om te voorkomen dat de frosting te zacht wordt.
- **In de koelkast**: : Vanwege het fruit en de roomkaas in de topping moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit zodat de cakejes weer zacht worden.
- **Invriezen:** De tropische cakejes (zonder topping) kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

RABARBER & CRUMBLE CUPCAKES



Met deze rabarber & crumble cupcakes combineer je het frisse van het voorjaar met de troostende textuur van een warme fruittaart. De basis is een sappige, luchtige cupcake waarin stukjes zachtzure rabarber zijn meegebakken. Vóór ze de oven in gaan, worden ze bestrooid met een royale laag knapperige, boterachtige deegkruimels (crumble) die goudbruin bakken. Een perfecte balans tussen zacht, krokant, zoet en zuur.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 22 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Smaakt fantastisch bij een kop kruidenthee (zoals munt of gember), een frisse vlierbloesemlimonade, of een koel glas witte wijn (zoals een Sauvignon Blanc) met mooie zuren die aansluiten bij de rabarber. De perfecte traktatie voor een lentebrunch of als warm tussendoortje op een zonnige middag in de tuin.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de kruimels (crumble):

- 40 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g kristalsuiker
- 25 g roomboter (koud, in blokjes)
- 1 snufje kaneel

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk
- 120 g verse rabarber (in heel kleine blokjes van ca. ½ cm)
- 1 el extra kristalsuiker (om de rabarber te bestrooien)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kommetje de 40 g meel, 25 g suiker en het snufje kaneel.
2. Voeg de 25 g koude boterblokjes toe en wrijf dit met je vingertoppen snel tot grove deegkruimels.
3. Zet de kruimels in de koelkast tot gebruik.
4. Meng de kleine rabarberblokjes in een schaaltje met de 1 el extra suiker en laat dit even staan zodat het overtollige vocht er een beetje uitbreekt.
5. Giet het vocht voor het bakken eventueel af.
6. Zet de oven op 175 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
7. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
8. Voeg één voor één de eieren toe en mix daarna het vanille-extract erdoor.
9. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
10. Spatel tot slot de rabarberblokjes er kort doorheen.
11. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes.
12. Haal de crumble uit de koelkast en strooi de kruimels royaal over de bovenkant van het beslag.
13. Bak de cupcakes in 20-22 minuten goudbruin en gaar.
14. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze cupcakes geen natte crème of roomkaastopping hebben, blijven ze in een luchtdichte trommel op een koele plek 2 tot 3 dagen heerlijk sappig. Tip: Na verloop van tijd worden de kruimels door het vocht van de rabarber wel iets minder krokant.
- **In de koelkast**: Bewaren in de koelkast kan (tot 4 dagen), maar maakt de cakejes vaak wat compacter en de crumble zachter. Haal ze voor het serveren altijd even op kamertemperatuur.
- **Invriezen:** De cupcakes laten zich uitstekend luchtdicht verpakken en tot 3 maanden invriezen. Warm ze na het ontdooien eventueel 5 minuten op in een oven op 150 °C om de kruimels weer lekker krokant te maken.

SASKATOON BERRY CUPCAKES



Met deze Saskatoon berry cupcakes breng je een authentieke Canadese prairiesmaak naar je gebak. Hoewel de Saskatoon berry uiterlijk sterk op een blauwe bes lijkt, is hij biologisch gezien familie van de appel en de peer. De besjes hebben een heel eigen, diepe, wild-fruitige smaak met een subtiele hint van amandel. De basis is een sappige vanille-amandel cupcake boordevol van deze stevige bessen, gekroond met een luchtige vanille-botercrème en een frisse drizzle van paarsrode bessensiroop.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Smaakt fantastisch bij een aromatische Earl Grey thee (citrustonen passen geweldig bij de bessen), een romige amandelmelk-latte, of een glas droge hard cider tijdens een nazomerse borrel. Perfect voor een zomers tuinfeest, een Canadese brunch of als unieke traktatie voor liefhebbers van bijzonder wild fruit.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 110 g zelfrijzend bakmeel
- 20 g amandelmeel (versterkt de natuurlijke smaak van de bes)
- 2 eieren
- ½ tl amandel-extract
- 2 el melk
- 120 g Saskatoon berries (vers of diepvries; eventueel te vervangen door wilde blauwe bessen)

voor de siroop & topping:

- 50 g Saskatoon berries + 1 el kristalsuiker (voor de siroop)
- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 12 hele besjes (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. 2Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een luchtig en wit geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna het ½ tl amandel-extract erdoor.
4. Meng het zelfrijzend bakmeel en het amandelmeel.
5. Spatel dit samen met de 2 el melk voorzichtig door het botermengsel.
6. Hussel de 120 g besjes heel kort door een klein beetje extra meel (zo zakken ze minder snel naar de bodem) en spatel ze voorzichtig door het beslag.
7. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
8. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
9. Kook de 50 g bessen met 1 el suiker en een klein scheutje water 5 minuten in een pannetje tot een dikke, paarse siroop.
10. Duw dit door een zeef om de velletjes te verwijderen en laat volledig afkoelen.
11. Klop de 150 g boter met de 150 g poedersuiker en het vanille-extract in 5 minuten super luchtig.
12. Spuit mooie toeven op de afgekoelde cupcakes.
13. Drizzle de paarse bessensiroop er in fijne lijntjes overheen en garneer elk cakeje met een losse Saskatoon berry.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat de botercrème stabiel is, kun je deze cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek bewaren.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze altijd een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer zacht en smeuïg kunnen worden.
- **Invriezen:** De cakejes zonder topping kun je prima 3 maanden invriezen.

SCOTTISH TABLET CUPCAKES



Met deze Scottish tablet cupcakes breng je een van de meest geliefde Schotse zoetigheden naar je gebak. De basis is een zachte, sappige bruine-suiker cupcake waar al kleine stukjes Schotse tablet (een traditionele, brosse variant van fudge) doorheen zijn gespateld. Bovenop komt een fluweelzachte, romige gecondenseerde-melkbotercrème. Een royale drizzle van karamel en een groot blokje brosse tablet maken deze intense, zoete traktatie helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Omdat deze cupcakes erg zoet en machtig zijn, smaken ze fantastisch bij een sterke, bittere espresso, een krachtige zwarte filterkoffie, of een traditionele Schotse zwarte thee (zoals Scottish Blend) met een klein wolkje melk. Voor de liefhebbers past een glas Schotse single malt whisky (met tonen van toffee en eikenhout) hier perfect bij. Ideaal voor Schotse feestdagen zoals St. Andrew's Day (30 november), Burns Night (25 januari), of als luxe, winterse traktatie tijdens een high tea.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk
- 50 g Scottish tablet (in heel kleine blokjes gehakt)

voor de topping:

- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 3 el gecondenseerde melk (gezoet, uit blik)
- 12 mooie blokjes Scottish tablet (voor de garnering)
- 2 el kant-en-klare karamelsaus (voor de drizzle)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g lichtbruine basterdsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een luchtig en romig geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Spatel als laatste de 50 g fijngehakte tabletblokjes er kort doorheen.
6. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
7. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
8. Klop de 150 g boter met de 100 g poedersuiker met een mixer in 5 minuten super luchtig en wit.
9. Voeg de 3 el gecondenseerde melk toe en mix nog 1 tot 2 minuten stevig door tot een gladde, romige crème die smaakt naar de basis van tablet.
10. Spuit mooie, hoge toeven op de afgekoelde cupcakes.
11. Drizzle de karamelsaus in fijne lijntjes over de toeven en druk in het midden van elke toef een mooi, stevig blokje Scottish tablet.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze specifieke gecondenseerde-melkbotercrème erg stabiel is, kun je de cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast bewaren. De tablet bovenop behoudt zo ook het beste zijn brosse structuur.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème weer lekker zacht kan worden.
- **Invriezen:** De cakejes (inclusief de meegebakken stukjes tablet, maar zonder topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

S'MORES CUPCAKES



Met deze s'mores cupcakes breng je het ultieme Amerikaanse kampvuurgevoel naar je eigen keuken. De basis is een sappige chocolade cupcake met een knapperige bodem van maria biscuitkruimels. Na het bakken krijgt de cupcake een topping van een traditionele, zijdezachte meringue (eiwitschuim) die met een crème-brûlée brander goudbruin wordt geroosterd. Een stukje chocolade en extra koekkruimels maken deze zoete traktatie helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 35 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Geweldig bij een grote mok warme chocolademelk (voor het ultieme outdoorgevoel), een krachtige espresso, of een glaasje melk. Voor volwassenen past een peated single malt whisky (met een rokerige smaak) hier ook waanzinnig bij. De perfecte traktatie voor een winterse barbecue, een verjaardagsfeestje in de tuin, Halloween, of als nostalgisch comfort food tijdens een filmavond.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de koekjesbodem & cakejes:

- 60 g maria biscuit (fijngemalen)
- 25 g roomboter (gesmolten)
- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g cacaopoeder (ongezoet)
- 2 eieren
- 3 el melk

voor de geroosterde meringue-topping:

- 3 grote eiwitten (kamertemperatuur)
- 150 g kristalsuiker
- ¼ tl cream of tartar (wijnsteenzuur, optioneel voor extra stevigheid)
- 1 tl vanille-extract
- 12 kleine stukjes pure chocolade & extra koekkruimels (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de 60 g fijngemalen koekjes met de 25 g gesmolten boter.
2. Verdeel dit mengsel over 12 papieren cupcake-vormpjes en druk stevig aan met de achterkant van een lepel.
3. Zet de oven op 170 °C.
4. Klop de 125 g boter en 125 g suiker in ca. 5 minuten romig.
5. Voeg één voor één de eieren toe.
6. Zeef de 100 g zelfrijzend bakmeel en 25 g cacaopoeder boven de kom en spatel dit samen met de 3 el melk voorzichtig tot een glad chocoladebeslag.
7. Verdeel over de koekjesbodems en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
8. Laat ze volledig afkoelen.
9. Doe de 3 eiwitten, 150 g suiker en cream of tartar in een hittebestendige kom.
10. Zet de kom op een pan met een laagje zacht kokend water (au bain-marie).
11. Blijf continu rustig roeren met een garde tot de suikerkristallen volledig zijn opgelost en het mengsel warm aanvoelt (ca. 3-4 minuten).
12. Haal de kom van de pan.
13. Klop het mengsel met een mixer op hoge snelheid in ca. 5 tot 7 minuten tot een dik, glanzend en stevig eiwitschuim dat volledig is afgekoeld.
14. Mix op het laatste moment het 1 tl vanille-extract erdoor.
15. Spuit of lepel royale, wolkachtige toeven van de meringue op de afgekoelde cupcakes.
16. Gebruik een keukenbrander (crème-brûlée brander) om de meringue rondom voorzichtig te roosteren tot deze mooie goudbruine randjes krijgt.
17. Druk direct na het branden een stukje chocolade in de meringue en strooi er nog wat achtergehouden koekkruimels overheen.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat de meringue met hete suiker is gestabiliseerd, kunnen deze cupcakes prima 1 dag in een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast bewaard worden. De koekjesbodem blijft zo het lekkerst.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze 2 tot 3 dagen goed. Houd er rekening mee dat de meringue na verloop van tijd wat plakkerig kan worden of vocht kan verliezen.
- **Invriezen:** De chocoladecakejes met de koekbodem kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen. De meringue-topping is niet geschikt om in te vriezen.

SPECULAAS CUPCAKES



Met deze speculaas cupcakes breng je direct de warme, knusse sfeer van het najaar in huis. De basis is een super sappige cupcake die rijk is gekruid met speculaaskruiden en een vleugje donkerbruine basterdsuiker. Na het bakken worden de cakejes gekroond met een fluweelzachte, luchtige speculoos-botercrème. Stukjes knapperige speculaas en een extra drizzle speculoospasta bovenop maken deze typisch Nederlandse lekkernij helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Heerlijk bij een warme koffie verkeerd, een romige cappuccino of een geurige rooibosthee. Voor het ultieme najaar gevoel smaken ze ook fantastisch bij een grote mok warme chocolademelk. De absolute favoriet voor de herfst- en wintermaanden, gezellige Sinterklaasavondjes (vervang de koekjes dan door kruidnoten!), of als traktatie tijdens een gure zondagmiddag.
DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 75 g kristalsuiker
- 50 g donkerbruine basterdsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1½ el speculaaskruiden (of koekkruiden)
- 2 el melk
- 40 g speculaaskoekjes (in kleine stukjes gehakt)

voor de topping:

- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 2 flinke el speculoospasta (zoals Lotus)
- 1 el melk
- 6 hele speculaaskoekjes (gehalveerd, voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter, 75 g kristalsuiker en 50 g donkerbruine basterdsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig en luchtig mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix kort door.
4. Zeef het zelfrijzend bakmeel en de 1½ el speculaaskruiden boven de kom.
5. Spatel dit samen met de 2 el melk rustig door het mengsel tot een glad beslag.
6. Spatel er als laatste de 40 g gehakte speculaasstukjes door.
7. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
8. Laat ze volledig afkoelen.
9. Klop de 150 g boter met de 100 g poedersuiker met een mixer in ca. 5 minuten super luchtig en wit.
10. Voeg de 2 el speculoospasta en de 1 el melk toe en mix nog 1 tot 2 minuten stevig door tot een egale, bruine crème.
11. Spuit mooie, hoge toeven op de volledig afgekoelde cupcakes.
12. Smelt eventueel 1 el extra speculoospasta heel kort in de magnetron en drizzle dit over de toeven.
13. Druk in elke toef een halve speculaas.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat de speculoos-botercrème heel stabiel is, kun je deze cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast bewaren. De speculaasjes bovenop blijven zo ook het langst knapperig.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze altijd een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer zacht kunnen worden.
- **Invriezen:** De kruidige cakejes (zonder topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

ST. PATRICK'S DAY 'LUCKY' CUPCAKES



Met deze St. Patrick's Day 'lucky' cupcakes haal je het geluk van de Ieren in huis. De basis is een super luchtige vanille cupcake die felgroen gekleurd is. Na het bakken krijgt de cupcake een verborgen kern van gouden spikkels (de pot of gold). De topping bestaat uit een wolk van zachte, wit-groene vanille-botercrème met daarbovenop een snoep-regenboog die eindigt in de frosting. Een magische traktatie die perfect past bij deze Ierse feestdag.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Super vrolijk bij een glas groene limonade of koude melk voor de kinderen. Voor volwassenen smaken ze heerlijk bij een romige Irish coffee, een pint Guinness of een zachte Ierse whisky. De ultieme en meest feestelijke traktatie voor St. Patrick's Day (17 maart), schooltraktaties, of een feestje met een sprookjes- of regenboog thema.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk
- 1 el groene vloeibare levensmiddelenkleurstof

voor de 'pot of gold' vulling & topping:

- 4 el gouden suikerspikkels of gouden suikerkralen
- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 1 tl groene vloeibare levensmiddelenkleurstof
- 1 el melk
- 12 zure regenboogmatten (snoep)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes (bij voorkeur groen of goud).
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille en de groene kleurstof erdoor tot het beslag egaal groen is.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel over de vormpjes bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
6. Laat ze volledig afkoelen.
7. Snijd met een klein mesje een kegeltje uit de bovenkant van elke afgekoelde cupcake.
8. Vul het gat met een flinke theelepel gouden spikkels.
9. Snijd het puntje van het cakekegeltje af en plaats het 'dekseltje' weer terug op de cupcake zodat de gouden vulling verborgen is.
10. Klop de 150 g boter met de 150 g poedersuiker in 5 tot 8 minuten super luchtig en wit.
11. Voeg de 1 el melk toe voor de smeerbaarheid, en voeg de tl kleurstof toe en mix nog 1 minuut door tot een stevige crème die op een wit-groene wolk lijkt.
12. Spuit met een rond spuitmondje twee grote, wollige toeven naast elkaar op elke cupcake.
13. Buig een zure regenboogmat in een boogvorm en druk de uiteinden in de twee toeven botercrème, zodat het lijkt alsof de regenboog uit de wolken komt.
14. Strooi eventueel nog een paar gouden spikkels aan de basis van de regenboog.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze klassieke botercrème stabiel is, kun je de versierde cupcakes prima 2 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek bewaren. Tip voor het snoep: In een erg vochtige trommel kunnen de zure regenboogmatten na een dag wat gaan smelten of gaan hangen. Voeg de snoepjes bij voorkeur op de dag van serveren toe.
- **In de koelkast**: In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer lekker zacht kunnen worden.
- **Invriezen:** De groene cakejes (zonder vulling en topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

STICKY TOFFEE PUDDING CUPCAKES



Met deze sticky toffee pudding cupcakes transformeer je de ultieme Britse comfortfood-klassieker tot een handig eenpersoonsgebakje. De basis is een waanzinnig sappig en donker cakeje boordevol met zoete, zachte dadels die geweekt zijn in sterke thee en baking soda. Na het bakken worden ze overgoten met een warme, stroperige toffeesaus die diep in de cake trekt. Een luchtige bruine-suikerbotercrème en een extra drizzle toffee maken deze traktatie compleet.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Smaakt fantastisch bij een krachtige espresso, een grote mok cappuccino, of een intense zwarte thee (zoals Assam) die mooi snijdt door het zoete karakter. Voor een avondoptie past een glas donkere rum of een zachte single malt whisky hier subliem bij. Hét ultieme gebakje voor een gure herfst- of winterdag, een kerstdiner, of als luxe dessert tijdens een high tea.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de dadelbasis & cakejes:

- 150 g ontpitte dadels (fijngehakt)
- 120 ml heet water + 1 zakje zwarte thee
- 1 tl baking soda (zuiveringszout, maakt de dadels zacht)
- 75 g roomboter (kamertemperatuur)
- 75 g donkerbruine basterdsuiker
- 2 eieren
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 1 tl vanille-extract
- 1 snufje zout

voor de 'sticky' toffeesaus:

- 50 g roomboter
- 50 g donkerbruine basterdsuiker
- 75 ml slagroom (vloeibaar)
- 1 flinke snuf zeezout

voor de topping:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 50 g donkerbruine basterdsuiker
- 2 el van de afgekoelde toffeesaus

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Hang het theezakje in de 120 ml hete water en laat stevig trekken.
2. Doe de fijngehakte dadels in een kom, strooi de 1 tl baking soda erover en giet de hete thee erbij.
3. Laat dit 15 minuten staan tot de dadels zacht en puree-achtig zijn.
4. Prak ze met een vork nog iets fijner.
5. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
6. Klop de 75 g boter en 75 g bruine suiker in ca. 5 minuten romig.
7. Voeg één voor één de eieren toe, gevolgd door het vanille-extract en het snufje zout.
8. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de dadelpuree (inclusief het vocht) er rustig doorheen tot een dik beslag.
9. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes.
10. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
11. Prik direct als ze uit de oven komen met een tandenstoker diepe gaatjes in de bovenkant van de warme cakejes.
12. Doe de 50 g boter, 50 g bruine suiker en de slagroom in een steelpan op middelhoog vuur.
13. Breng al roerend aan de kook en laat het 2-3 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke, stroperige saus.
14. Roer het zeezout erdoor.
15. Lepel direct de helft van de warme saus over de cupcakes, zodat het in de gaatjes trekt.
16. Laat de rest van de saus en de cupcakes volledig afkoelen.
17. Klop de 125 g zachte boter, poedersuiker en de 50 g bruine suiker in 5 minuten super luchtig.
18. Voeg 2 el van de afgekoelde toffeesaus toe en mix kort door.
19. Spuit mooie toeven op de cupcakes en drizzle de allerlaatste restjes toffeesaus eroverheen.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Door de toffeesaus in de cake blijven deze cupcakes extreem sappig. In een luchtdichte trommel op een koele plek blijven ze 3 dagen heerlijk zacht.
- **In de koelkast** In een afgesloten doos blijven ze maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit; de botercrème en de toffee moeten op kamertemperatuur komen om weer zacht en plakkerig te worden.
- **Invriezen:** De cupcakes inclusief de ingetrokken toffeesaus (maar zonder de topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen. Warm ze na het ontdooien eventueel heel kort op voor dat échte 'pudding'-effect.

STROOPWAFEL CUPCAKES



Met deze stroopwafel cupcakes breng je Nederlands gezelligste koek naar een luxe gebakje. De basis is een sappige, luchtige cupcake met een vleugje kaneel, waarin stukjes echte stroopwafel zijn meegebakken. De cupcakes worden gekroond met een fluweelzachte, romige stroopwafel-botercrème. Een gulle drizzle van warme karamelsaus en een mini-stroopwafel bovenop maken deze oer-Hollandse verwennerij helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Onovertrefbaar bij een grote kop filterkoffie, een romige cappuccino of een stevige zwarte thee (zoals Ceylon) die mooi balanceert met het zoete karakter. Perfect voor een oer-Hollandse verjaardag, een gezellige high tea, of als traktatie tijdens Koningsdag en Sinterklaas.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl kaneel
- 2 el melk
- 50 g stroopwafel (in heel kleine blokjes gehakt)

voor de topping:

- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 2 flinke el karamelsaus of dulche de leche (plus extra voor de drizzle)
- 12 mini-stroopwafels (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig en bleek mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix kort door.
4. Zeef het zelfrijzend bakmeel en de 1 tl kaneel boven de kom.
5. Spatel dit samen met de 2 el melk rustig door het mengsel tot een glad beslag.
6. Spatel er als laatste de 50 g gehakte stroopwafelstukjes door.
7. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.
8. Laat ze volledig afkoelen.
9. Klop de 150 g boter met de 100 g poedersuiker met een mixer in ca. 5 minuten super luchtig en wit.
10. Voeg de 2 el karamelsaus toe en mix nog 1 minuut stevig door tot een egale, zacht bruine crème.
11. Spuit mooie, hoge toeven op de afgekoelde cupcakes.
12. Drizzle nog een klein beetje extra karamelsaus in dunne lijntjes over de toeven en druk in elke toef een mini-stroopwafel.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze karamel-botercrème erg stabiel is, kun je deze cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek bewaren. De stroopwafels bovenop blijven zo ook het langst lekker.
- **In de koelkast:** In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze altijd een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer zacht kunnen worden.
- **Invriezen:** De kruidige cakejes (inclusief de meegebakken stroopwafelstukjes, maar zonder topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

TIRAMISU CUPCAKES



Met deze tiramisu cupcakes transformeer je het legendarische Italiaanse dessert tot een elegant, handig gebakje. De basis is een luchtige vanille cupcake die na het bakken gul wordt gedrenkt in een siroop van sterke espresso en amaretto. In plaats van een zware botercrème krijgt de cupcake een traditionele, fluweelzachte topping van gezoete mascarpone en slagroom. Een flinke laag cacaopoeder bovenop maakt deze Italiaanse droom helemaal compleet.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Uiteraard perfect in combinatie met een goede espresso, een romige cappuccino of een glaasje amaretto / marsala na het eten. Hét ideale dessert-gebakje voor een Italiaans diner, chic feestje, of als luxe traktatie tijdens een high tea.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de koffiesiroop:

- 80 ml sterke, hete espresso
- 1 el kristalsuiker
- 3 el amaretto (of marsala wijn, eventueel te vervangen door amandelessence voor een alcoholvrije versie)

voor de mascarpone topping:

- 250 g mascarpone (koud)
- 150 ml slagroom (minimaal 35% vet, ijskoud)
- 60 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 2 el cacaopoeder (ongezoet, voor de afwerking)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig, bleek geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en daarna de 1 tl vanille.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door.
5. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
6. Roer de 1 el suiker door de hete espresso tot deze is opgelost.
7. Meng de 3 el amaretto erdoor en laat de siroop afkoelen.
8. Prik met een tandenstoker direct na het bakken diepe gaatjes in de bovenkant van de warme cupcakes.
9. Verdeel de koffiesiroop met een lepel gelijkmatig over de cupcakes zodat het diep in de cakejes trekt.
10. Laat de cupcakes daarna volledig afkoelen op een rooster.
11. Klop in een koude kom de 250 g mascarpone, 150 ml slagroom, 60 g poedersuiker en het vanille-extract met een mixer op middelhoge snelheid tot een stevige, gladde crème.
12. **Let op:** mix niet te lang door, anders kan de mascarpone gaan schiften.
13. Doe de crème in een spuitzak.
14. Spuit mooie, klassieke toeven op de volledig afgekoelde cupcakes.
15. Bestuif de bovenkant net voor het serveren met een fijn zeefje royaal met het cacaopoeder.

HOUDBAARHEID:

- **In de koelkast:** Vanwege de verse mascarpone en slagroom moeten deze cupcakes direct in de koelkast worden bewaard. In een afgesloten doos blijven ze maximaal 2 tot 3 dagen goed. Net als echte tiramisu smaakt de cupcake na een nachtje intrekken vaak nóg lekkerder!
- **Buiten de koelkast:** Serveer ze direct uit de koeling en laat ze op warme dagen absoluut niet langer dan 1 tot 2 uur buiten de koelkast staan, anders verliest de mascarponecrème haar stevigheid.
- **Invriezen:** De cupcakes inclusief de koffiesiroop (maar zonder de mascarponetopping) kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

TOMPOUCE CUPCAKES



Met deze tompouce cupcakes combineer je het beste van twee Nederlandse favorieten: een luchtige, zachte cupcake en de iconische smaak van een klassieke tompouce. De basis is een sappige vanille cupcake die na het bakken wordt gevuld met een romige, zelfgemaakte banketbakkersroom. Afgewerkt met het kenmerkende knalroze glazuur, een toef verse slagroom en een knapperig stukje bladerdeeg, proef je direct die échte tompouce-ervaring.

BEREIDINGSTIJD: 35 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Natuurlijk onovertrefbaar bij een Hollandse kop filterkoffie, een romige cappuccino, of een frisse vruchtenthee. Tijdens Koningsdag of een feestje past een glas Oranjebitter of prosecco hier ook uitstekend bij. De absolute hit voor Koningsdag (maak het glazuur dan oranje met een drupje sinaasappelsap of kleurstof!), verjaardagen, Hollandse themafeestjes of een gezellige high tea.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de banketbakkersroom (vulling):

- 250 ml volle melk
- 2 eidooiers
- 50 g kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 20 g maïzena

voor het roze glazuur & topping:

- 150 g poedersuiker
- 1 tot 2 el water of bietensap/frambozensap (voor een natuurlijke roze kleur)
- 1 druppel roze kleurstof (optioneel, indien water wordt gebruikt)
- 2 plakjes bladerdeeg (diepvries, ontdooid)
- 200 ml slagroom (minimaal 35% vet, ijskoud)
- 1 zakje klop-fix (voor extra stevigheid)
- 1 el kristalsuiker (voor de slagroom)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Leg de 2 plakjes bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat, prik er rondom gaatjes in met een vork en leg er een tweede vel bakpapier en een zware bakplaat bovenop (zo blijft het deeg plat en krokant).
3. Bak in 12-15 minuten goudbruin.
4. Laat afkoelen en snijd of breek in 12 mooie vierkantjes of reepjes.
5. Verlaag de oventemperatuur daarna naar 170 °C.
6. Vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
7. Klop de 125 g boter en 125 g suiker in ca. 5 minuten romig.
8. Voeg één voor één de eieren toe, gevolgd door het vanille-extract.
9. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er rustig door.
10. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
11. Laat ze volledig afkoelen.
12. Breng 200 ml van de melk met de vanillesuiker in een pannetje tegen het kookpunt aan.
13. Meng in een kommetje de overige 50 ml melk met de 2 eidooiers, 50 g kristalsuiker en de 20 g maïzena tot een glad papje.
14. Giet een scheutje hete melk bij het eimengsel en roer goed door (familie maken).
15. Giet alles terug in de pan en breng al roerend aan de kook.
16. Laat ca. 2 minuten zachtjes doorkoken tot een dikke room.
17. Stort op een bord, dek direct af met plastic folie (tegen een velletje) en laat volledig koud worden in de koelkast.
18. Snijd met een klein mesje een kegeltje uit de bovenkant van elke afgekoelde cupcake.
19. Roer de koude banketbakkersroom kort stevig door en doe in een spuitzak.
20. Spuit de gaten in de cupcakes helemaal vol.

21. Meng de 150 g poedersuiker met het water/sap tot een dik, glanzend glazuur.
22. Smeer een royale laag roze glazuur op de bovenkant van de cupcakes (rondom de roomvulling).
23. Laat dit 15 minuten uitharden.
24. Klop de 200 ml ijskoude slagroom stijf met de 1 el suiker en de klop-fix.
25. Spuit een mooie, strakke toef slagroom over de cupcakes.
26. Steek in elke toef een krokant stukje gebakken bladerdeeg.

HOUDBAARHEID:

- **In de koelkast:** Door de verse banketbakkersroom en slagroom moeten deze cupcakes direct in de koelkast worden bewaard. In een afgesloten doos blijven ze maximaal 2 dagen goed.
- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel. Laat ze op warme dagen absoluut niet langer dan 1 uur buiten de koeling staan, anders verliest de room haar stevigheid en smelt het glazuur.
- **Tip voor het bladerdeeg:** Het bladerdeeg wordt in de koelkast na een dag helaas wat taai door het vocht van de slagroom. Zet de bladerdeeg-dakjes er bij voorkeur pas kort voor het serveren op.
- **Invriezen:** De cupcakes zonder vulling, glazuur en toppings kun je prima 3 maanden luchtdicht invriezen. De complete cupcakes zijn niet geschikt voor de vriezer.

TRADITIONAL BRITISH FAIRY CUPCAKES



Met deze traditional British fairy cupcakes (in het Verenigd Koninkrijk beter bekend als fairy cakes) ga je terug naar de absolute basis van de Britse baktraditie. In tegenstelling tot de grote Amerikaanse cupcakes zijn fairy cakes kleiner, lichter en een tikkeltje nostalgisch. Ze danken hun naam aan de manier van versieren: de bovenkant van de cakejes wordt eraf gesneden, in tweeën gedeeld en als 'elfenvleugels' in een subtiele toef botercrème of jam gestoken.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten voorbereiding + 15 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Dé ultieme begeleider van een klassieke Engelse zwarte thee (zoals Yorkshire Gold of PG Tips) met een wolkje melk. Voor kinderen smaakt een glas koude melk of een frisse limonade er ook heerlijk bij. Perfect voor een traditionele Britse afternoon tea, een kinderfeestje, een koninklijke straatbrunch (street party), of gewoon als nostalgische traktatie in het weekend.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 100 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g kristalsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 1 el melk

voor de topping & 'vleugels':

- 75 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 1 el melk
- 2 el aardbeien- of frambozenjam (optioneel, voor onder de botercrème)
- 1 el poedersuiker (om te bestuiven)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 180 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes
2. Klop de 100 g boter en 100 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een heel licht en luchtig mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, gevolgd door het vanille-extract.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 1 el melk er voorzichtig door tot een glad, glanzend beslag.
5. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 vormpjes.
6. Fairy cakes hoeven minder hoog te worden, dus vul ze niet te ver.
7. Bak de cakejes in 13-15 minuten goudbruin en veerkrachtig.
8. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
9. Klop de 75 g zachte boter met de 150 g poedersuiker en het vanille-extract in 5 minuten super luchtig.
10. Voeg de melk toe voor de smeerbaarheid en mix nog 1 minuut door.
11. Snijd met een scherp mesje een ondiep hoedje (cirkel) uit de bovenkant van elk afgekoelde cakeje, zodat er een klein kuiltje ontstaat.
12. Snijd dit hoedje precies doormidden; dit zijn je twee 'elfenvleugels'.
13. Schep eventueel een klein mespuntje jam in het kuiltje van de cake.
14. Spuit of lepel hier een mooie toef van de vanille-botercrème bovenop.
15. Druk de twee halve cake-hoedjes schuin in de botercrème zodat ze op vleugels lijken.
16. Bestuif het geheel vlak voor het serveren met een klein beetje poedersuiker.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat dit een traditionele botercrème is zonder natte zuivel (zoals roomkaas), blijven deze fairy cakes in een luchtdichte trommel op een koele plek 2 tot 3 dagen heerlijk zacht en vers.
- **In de koelkast:** In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze wel een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème weer zacht kan worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder de botercrème) kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

VANILLE CUPCAKES



Met deze vanille cupcakes ga je terug naar de absolute, onbetwiste basis van het bakken. Een perfecte vanille cupcake is goudgeel, boterzacht en heerlijk sappig met de diepe smaak van echte vanille. Gekroond met een klassieke, fluweelzachte vanille-botercrème is dit het ultieme gebakje dat werkelijk iedereen lekker vindt. Een tijdloze klassieker in al zijn eenvoud.

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Past werkelijk bij alles! Onovertrefbaar bij een goede filterkoffie, een romige latte macchiato, een geurige Earl Grey of vruchtenthee, of gewoon een glas ijskoude melk. De ultieme allrounder voor verjaardagen, kinderfeestjes, babyshowers, high teas of als blanco canvas om thematisch te versieren.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract (of het merg van 1 vanillestokje)
- 2 el melk

voor de topping:

- 150 g roomboter (kamertemperatuur)
- 150 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 1 el melk

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een heel romig, bleek en luchtig geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
6. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
7. Klop de 150 g boter met de 150 g poedersuiker en de 1 tl vanille met een mixer in ca. 5 tot 8 minuten super luchtig en wit.
8. Voeg de 1 el melk toe voor de romigheid en mix nog 1 minuut op hoge snelheid door.
9. Spuit mooie, hoge toeven of smeer de vanille-botercrème met een paletmes op de afgekoelde cupcakes.
10. Garneer eventueel met wat leuke sprinkles naar keuze.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze traditionele vanille-botercrème geen natte zuivel (zoals slagroom of roomkaas) bevat, blijven de versierde cupcakes prima 2 tot 3 dagen in een luchtdichte trommel op een koele plek buiten de koelkast zacht en lekker.
- **In de koelkast:** In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze altijd een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème en de cake weer op kamertemperatuur kunnen komen en hun zachte structuur terugkrijgen.
- **Invriezen:** De vanillecakejes (zonder topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

VICTORIA SPONGE CUPCAKES



Met deze Victoria sponge cupcakes tover je de meest iconische Britse taart om tot een chique eenpersoonstraktatie. De basis is een super luchtig en goudgeel cakeje dat perfect in balans is. Na het bakken worden de cupcakes doorgesneden of gevuld met een royale lepel zoete aardbeien- of frambozenjam en een fluweelzachte vanille-botercrème. Traditioneel afgewerkt met een vleugje poedersuiker zijn ze de ultieme traktatie voor elke koninklijke high tea.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.
LEKKER BIJ: Hét ultieme gebakje voor bij een klassieke Engelse zwarte thee (zoals Earl Grey of Assam) met een wolkje melk. Voor een extra feestelijke gelegenheid past een glas gekoelde champagne of prosecco hier ook fantastisch bij. Perfect voor een traditionele Britse afternoon tea, een chique babyshower of een gezellige picknick in het park.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de vulling & topping:

- 4 el goede kwaliteit aardbeien- of frambozenjam
- 100 g roomboter (kamertemperatuur)
- 120 g poedersuiker
- ½ tl vanille-extract
- 1 el poedersuiker (om te bestuiven)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g suiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een heel luchtig, bleekgeel mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
6. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.
7. Klop voor de vulling de zachte boter met de poedersuiker en de vanille met een mixer in 5 minuten super luchtig en wit.
8. Doe de botercrème in een spuitzak.
9. Snijd de afgekoelde cupcakes horizontaal doormidden.
10. Smeer op de onderste helft een royale laag jam.
11. Spuit daarop een mooie laag botercrème.
12. Plaats de bovenste helft van de cakejes er weer bovenop als een sandwich.
13. Bestuif de bovenkant van de cupcakes vlak voor het serveren met een fijn zeefje met wat poedersuiker.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** In een luchtdichte trommel op een koele plek blijven deze cupcakes 2 dagen heerlijk zacht en sappig.
- **In de koelkast:** In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 dagen goed. Haal ze altijd een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de botercrème weer lekker zacht kan worden.
- **Invriezen:** De cakejes (zonder de jam en botercrème) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

WELSH CAKE CUPCAKES



Met deze Welsh cake cupcakes geef je een creatieve knipoog naar bakestones, de traditionele Welshe koeken. In plaats van platte koekjes gebakken op een bakplaat, is dit een heerlijk zacht en compact cakeje boordevol rozijnen en warme specerijen. Direct na het bakken worden de cupcakes in fijne kristalsuiker gerold en afgetopt met een luchtige, kruidige botercrème.

BEREIDINGSTIJD: 20 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Hét ultieme gebakje voor bij een dampende kop Welshe of Engelse zwarte thee met een scheutje melk. Ook heerlijk bij een glaasje warme appelcider in de koudere maanden. Perfect voor St. David's Day (1 maart), een winterse high tea, of als gezellige traktatie op een regenachtige middag.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 125 g kristalsuiker (+ 3 el extra voor het rollen)
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1½ tl mixed spice (of koekkruiden/kaneel)
- 2 el melk
- 75 g sultana rozijnen (fijngehakt)
- 1 snufje zout

voor de topping:

- 120 g roomboter (kamertemperatuur)
- 120 g poedersuiker
- ½ tl kaneel
- 1 el vloeibare honing

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter en 125 g kristalsuiker met een mixer in ca. 5 minuten tot een romig en bleek mengsel.
3. Voeg één voor één de eieren toe en mix kort door.
4. Zeef het zelfrijzend bakmeel, de 1½ tl mixed spice en het snufje zout boven de kom.
5. Spatel dit samen met de 2 el melk rustig door het mengsel tot een glad beslag.
6. Spatel er als laatste de 75 g fijngehakte rozijnen door.
7. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
8. Doe de 3 el extra kristalsuiker in een diep bord.
9. Haal de cupcakes direct uit de oven, neem ze (voorzichtig voor de hitte!) uit de vormpjes en rol de nog warme bovenkanten door de kristalsuiker voor de authentieke Welsh cake crunch.
10. Laat ze daarna volledig afkoelen op een rooster.
11. Klop de 120 g boter met de 120 g poedersuiker en de ½ tl kaneel in 5 minuten super luchtig.
12. Voeg de 1 el honing toe en mix nog 1 minuut door.
13. Spuit mooie, lage toeven van de kaneel-honingcrème op de afgekoelde cupcakes.

HOUDBAARHEID:

- **Buiten de koelkast:** Omdat deze botercrème heel stabiel is en de cakejes lekker compact zijn, blijven ze in een luchtdichte trommel op een koele plek 3 dagen heerlijk sappig.
- **In de koelkast:** In een afgesloten doos blijven ze in de koelkast maximaal 4 tot 5 dagen goed. Haal ze altijd een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de boter weer zacht kan worden.
- **Invriezen:** De gesuikerde cakejes (zonder topping) kun je uitstekend luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

WELSH HONEY & WHISKEY CUPCAKES



Met deze Welsh honey & whiskey cupcakes breng je de warmte en rijke smaken van Wales samen in een luxe gebakje. De basis bestaat uit een sappige, malse honing cupcake waarin de subtiele tonen van echte Welshe honing samensmelten met de fruitige en licht kruidige smaak van Welshe single malt whisky (zoals Penderyn). De cupcakes worden besprenkeld met een whiskysiroop en gekroond met een zijdezachte honing-roomkaas frosting.

BEREIDINGSTIJD: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd.

LEKKER BIJ: Uiteraard perfect in combinatie met een goed glas Welshe single malt whisky (puur of met een drupje water). Ook heerlijk bij een stevige kop zwarte thee met een klein lepeltje honing. Een geweldige traktatie voor een winterse high tea, St. David's Day (1 maart), of als chique afsluiter na een uitgebreid diner.

DIT HEB JE NODIG: voor 12 cupcakes

voor de cakejes:

- 125 g roomboter (kamertemperatuur)
- 75 g kristalsuiker
- 50 g vloeibare Welshe honing (zoals Welsh heather honey)
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 2 el melk

voor de whiskysiroop:

- 2 el Welshe whisky
- 1 el vloeibare honing
- 1 el warm water

voor de topping:

- 125 g roomkaas (koud)
- 60 g roomboter (kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 1½ el vloeibare honing
- 12 kleine stukjes honingraat of een snufje kaneel (voor de garnering)

MATERIAAL: mixer, cupcakebakvorm met 12 holtes of 2x 6, 12 papieren/siliconen vormpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven op 170 °C en vul een cupcakebakvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Klop de 125 g boter, 75 g kristalsuiker en 50 g honing met een mixer in ca. 5 minuten tot een heel luchtig en romig geheel.
3. Voeg één voor één de eieren toe, en mix daarna de 1 tl vanille erdoor.
4. Spatel het zelfrijzend bakmeel en de 2 el melk er voorzichtig door tot een glad beslag.
5. Verdeel over de vormpjes en bak de cupcakes in 18-20 minuten goudbruin.
6. Meng de voor de whiskysiroop (2 el whisky, 1 el honing, 1 el warm water) in een kommetje.
7. Prik direct na het bakken met een tandenstoker gaatjes in de bovenkant van de warme cupcakes en lepel de siroop er gelijkmatig overheen.
8. Laat de cupcakes daarna volledig afkoelen op een rooster.
9. Klop de 60 g zachte boter met de 100 g poedersuiker in 5 minuten super luchtig.
10. Voeg de 125 g koude roomkaas en de 1½ el honing toe.
11. Mix nog 1 minuut kort door tot een stevige frosting.
12. Spuit of smeer de frosting op de afgekoelde cupcakes.
13. Decoreer elk cakeje met een klein stukje honingraat of een minimaal snufje kaneel.

HOUDBAARHEID:

- **In de koelkast:** Door de roomkaas in de topping moeten deze cupcakes in de koelkast bewaard worden. In een afgesloten doos blijven ze 3 dagen goed. Haal ze een ½ uur voor het serveren eruit, zodat de cake en de siroop weer lekker zacht en stroperig kunnen worden.
- **Buiten de koelkast:** Serveer ze koel en laat ze op warme dagen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan.
- **Invriezen:** De cupcakes inclusief de ingetrokken whiskysiroop (maar zonder de roomkaastopping) kun je prima luchtdicht verpakt 3 maanden invriezen.

Alle foto's zijn gegenereerd door AI inclusief de marker