



Bakspecial: citroen-maanzaad cupcakes

met courgette en roomkaasfrosting



ca. 40min



2 personen

Deze luchtige cupcakes markeren terecht het begin van onze bakspecials in mei - één blik zegt al genoeg! Luchtig en fris dankzij de courgette en citroen, en de frosting van roomkaas en poedersuiker zet de kroon op het werk. Maar als je wilt weten hoe ze smaken, is één blik natuurlijk niet genoeg. Waar wacht je nog op, naar binnen die hap!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 citroen
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje maanzaad
- 2 eieren ³
- 1 pakje roomkaas ⁷
- 50g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ⁷
- 100 plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- oven
- muffin bakvorm
- 12 papieren muffinvormpjes
- handmixer
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 12 cupcakes.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 238kcal, vet 15.6g, koolhydraten 21.9g, eiwit 3.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Laat 50g boter op kamertemperatuur komen. Rasp de **courgette** grof. Doe de **rasp** in een zeef, druk er zoveel mogelijk vocht uit en laat uitlekken. Verdeel de muffinvormpjes in de muffin bakvorm. Als je een kleinere bakvorm hebt, bak de **cupcakes** dan in meerdere porties en houd het **beslag** koel in de koelkast.



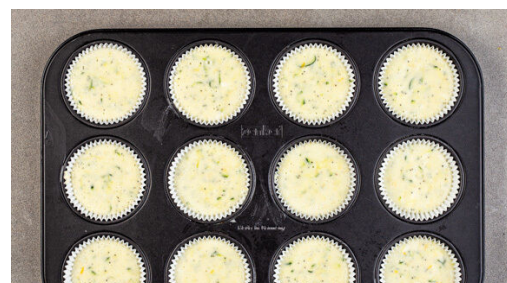
4. Beslag maken

Voeg de **maanzaad**, de **eieren**, **1 el citroensap** en 100ml plantaardige olie toe aan het **suikermengsel** en klop het met een handmixer in 2-3min tot een licht en luchtig **beslag**. Roer de **courgetterasp** erdoor en schep dan voorzichtig het **bloemmensel** erdoor.



2. Bloem mengen

Meng **120g bloem** met **2tl bakpoeder** en een flinke snuf zout.



5. Cupcakes bakken

Vul de muffinvormpjes voor 2/3e met het **beslag** en bak de **cupcakes** in 18-20min goudbruin in de oven. De **cupcakes** zijn gaar als je er een tandenstoker in steekt en het er schoon uitkomt.



3. Suiker mengen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng **120g suiker** met de **vanillesuiker** en de **citroenrasp**. Roer ca. 1min totdat de **suiker** er vochtig uit ziet en naar **citroen** ruikt.



6. Frosting maken

Meng de zachte boter met de **roomkaas** en klop het met de handmixer in 2-3min luchtig. Voeg de **helft van de poedersuiker of meer naar smaak**, **1 el citroensap** en een snuf zout toe en klop nog 2-3min, tot de **frosting** romig is. Laat de **cupcakes** afkoelen, neem ze uit de vorm, bestrijk met de **frosting** en serveer.