



Special: citroen-cupcakes

met maanzaad en ricottafrosting



30-40min



2 personen

Er is altijd wel een goede reden om cakejes te eten. Of je ze nu trakteert op kantoor, combineert met een kop koffie of gewoon zomaar eet: deze luchtige cupcakes met een vleugje citroen en een handje maanzaad zijn altijd een goed idee. Voor een extra luchtige textuur hebben we yoghurt aan het beslag toegevoegd. Erbovenop onze favoriete frosting: ricotta gemengd met zwartebessenjam.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 2 citroenen
- 2 eieren ³
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje maanzaad
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 potje zwartebessenjam

Wat je thuis nodig hebt

- 200g suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- zeef
- evt. 12 cakevormpjes
- cupcake bakvorm
- handmixer of keukenmachine

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

Kooktip

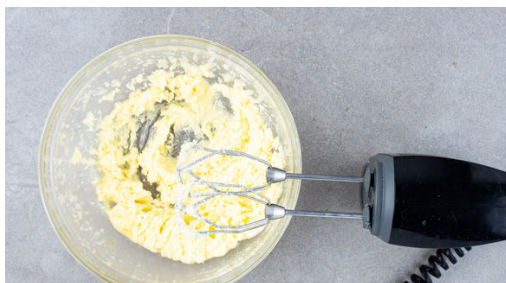
Het totale aantal porties is 12. Je kunt de muffins ca. 3 dagen in een afgesloten verpakking bewaren.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 261kcal, vet 13.4g, koolhydraten 29.4g, eiwit 5.2g



1. Boter mengen

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **boter** in blokjes en warm ze evt. in 2-3min in de oven of in ca. 20sec in de magnetron op. De **boter** moet zacht, maar niet vloeibaar zijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Doe de **boter** met het **citroenrasp**, een snuf zout en 200g suiker in een beslagkom en klop tot een glad, egaal mengsel ontstaat. Je kunt ook een keukenmachine gebruiken.



4. Cupcakevormpjes vullen

Wrijf elke holte van de cupcakevorm met een beetje olie in of plaats er een papieren cupcakevorm in. Vul de vormpjes met het **beslag**.



2. Eieren toevoegen

Voeg eerst de **eieren**, één voor één, aan het **beslag** toe. Schep er dan de **yoghurt** door. Zorg ervoor dat de ingrediënten telkens een egaal en glad mengsel vormen.



5. Cupcakes bakken

Bak de **cupcakes** 25-30min in het midden van de oven tot het **beslag** gaar is. Prik na het bakken de **cupcake** in het midden met een satéprikker in. Komt de prikker er droog en schoon uit? Dan is de **cupcake** gaar.



3. Bloem toevoegen

Zeef de **bloem** en **helft van het bakpoeder** boven de kom en schep om. Voeg dan **3/4e van het maanzaad** toe en spatel door het **beslag** tot de **zaadjes** goed verdeeld zijn.



6. Frosting maken

Pers een **citroenhelft** uit. Meng de **ricotta** in een kom met de **jam**, 1el suiker (of meer) en **1tl citroensap**. Bestrijk de **cupcakes** voor het serveren elk met ca. **2el frosting** en garneer ze met het **maanzaad**. Serveer de **cupcakes** direct.