



Citroen cupcakes met frambozen

De eerste keer dat ik deze cupcakes maakte, was ik bang dat ze best zuur waren door de citroenrasp. Met de frambozen erbij blijken deze cupcakes verrassend lekker! En tijdens het maken van het van beslag gebeurt er ook iets verrassends. Het beslag ziet er anders uit, het blijft heel dun. De cupcakes zijn daardoor heerlijk smeuïg. De frambozen voor dit recept pluk ik uit een frambozenstruik in onze tuin. Een frambozenstruik groeit SUPER snel, dus ik kan van alle frambozen die eraan groeien wel 100 cupcakes maken.

Ingrediënten voor 12 cupcakes

- 125 gram boter
 - 225 gram kristalsuiker
 - 3 eieren
 - 120 gram zure room
 - 160 gram bloem
 - 1 theelepel citroen rasp
 - 1 ½ theelepel bakpoeder
 - Snufje zout
 - 150 gram frambozen
 - 15 losse frambozen
- Glazuur**
- 270 gram Lemon-curd
 - 300 gram mascarpone
- Bakspullen**
- Een mixer/ keukenmachine
 - 1 of twee mengkommen
 - Cupcake vormpjes
 - Zeef
 - Spuitzak



Cupcakes maken

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Voeg de boter en suiker bij elkaar in een kom en mix dit tot een luchtige beslag en voeg intussen de citroenrasp toe.
3. Mix de eieren door het beslag tot het een gladde massa is.
4. Roer de zure room door het beslag tot het een gladde massa is.
5. Zeef de bloem, zout en bakpoeder en voeg vervolgens toe aan het beslag.
6. Klop het beslag met de mixer of keukenmachine nog een minuut zodat het een SUPER smeuïg beslag is.
7. Meng de frambozen er voorzichtig doorheen.
8. Schep het beslag in de vormpjes.
9. Plaats de cupcakes onder het midden van de oven en bak ze in 20 minuten gaar.
10. Prik na 20 minuten een satéprikker in een van de cupcakes om te zien of ze gaar zijn. Als de prikker er schoon uitkomt zijn de cupcakes gaar.
11. Laat de cupcakes een uurtje afkoelen.



Glazuur maken

1. Klop de Lemon-curd en Mascarpone door elkaar.
2. Schep het mengsel in een spuitzak.
3. Wacht tot de cupcakes volledig zijn afgekoeld!
4. Spuit de glazuur op de cupcakes.

Tip: Versier de cupcakes met de overgebleven frambozen.



Doe een donatie met de QR-code

