

Bakewell Cupcakes / Bakewell Cupcakes



Boodschappenlijst

Voor de cupcakes

150 g zachte boter

150 g basterdsuiker

3 vrije uitloop bio- eieren (kamertemperatuur)

100g zelfrijzende bloem

1 theelepel bakpoeder

60 g amandelmeel

1 eetlepel halfvolle melk

90 g kruisbessenjam of een andere jam

Voor het glazuur

250 g poedersuiker

3 eetlepels water

druppels vers citroensap

roze voedingskleurstof

12 blanke amandelen

Zo maak je Bakewell cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C en zet 12 papieren vormpjes in een cupcake-bakblik.

Klop de boter en de suiker in een mixerkom tot het bleek en luchtig is.

Voeg de eieren één voor één toe en meng tot steeds goed gecombineerd is.

Roer de 2 soorten meel en het bakpoeder door elkaar en voeg het aan het botermengsel toe.

Vouw het bloemmengsel luchtig in en vouw dan ook de melk in het cakebeslag.

Schep het beslag in de cupcake vormpjes en bak 15-20 minuten, of tot ze goudbruin zijn.

Neem de cupcakes uit de oven en laat ze 20 minuten koelen in de vorm.

Steek dan het midden van de cupcakes uit met een appelboor en vul de gaatjes met de jam.

Roer de poedersuiker, water het citroensap door elkaar tot het glad en glanzend glazuur is.

Schep glazuur op de bovenkant van elke cupcake, duw het een beetje naar buiten.

Druk op elke cupcake een amandel en laat het glazuur een paar uur in de ijskast harden.

Bakewell Cupcakes / Bakewell Cupcakes



Shopping list

For the cupcakes

150g soft butter
150g caster sugar
3 free-range organic eggs (room temperature)
100g self raising flour
1 teaspoon baking powder
60g almond flour
1 tablespoon semi-skimmed milk
90g gooseberry jam or any other jam

For the icing

250g icing sugar
3 tablespoons water
drops of fresh lemon juice
pink food colouring
12 blanched almonds

How to make Bakewell cupcakes

Preheat the oven to 180C and line a 12-hole muffin tin with paper cases.

Cream the butter and the sugar in a mixing bowl until pale and fluffy.

Add the eggs one by one and mix after every egg until well combined.

Then stir the flours and baking powder together until combined, add it to the butter mixture.

Fold in the flour mixture then fold in the milk.

Spoon the batter into the cupcake cases and bake for 15-20 minutes, or until golden-brown.

Remove the cupcakes from the oven and set aside to cool for 20 minutes in the tin.

Stick out the middle of the cupcakes using an apple core remover and fill the holes with the jam.

For the icing, stir the icing sugar, water and lemon juice together in a bowl until smooth.

Spoon icing onto the top of each cupcake, push it out a little until it reaches the sides.

Top each cupcake with an almond and allow the icing to set in the fridge for a few hours.