

Kruidnoten cupcakes / Gingerbread Cookie Cupcakes



Boodschappenlijstje

125 gram boter
125 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio-eieren
100 gram zelfrijzend bakmeel
een snufje zout
30 gram fijngemalen kruidnootjes
2 eetlepels melk

Decoratie

250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker
sprinkels
kruidnootjes
chocolade

Zo maak je kruidnootjes-cupcakes

Verkruimel de kruidnootjes in de keukenmachine en zet papieren vormpjes in een cupcakeblik. Roer in een grote kom bakmeel, zout en de gemalen kruidnootjes door elkaar.

Doe boter en suiker in de mixer en klop tot het mengsel bleek en luchtig is.

Voeg er één voor één de eieren aan toe, terwijl je blijft kloppen.

Vouw het meelmengsel in 2 delen in het botermengsel en roer de melk kort door het beslag.

Verwarm de oven voor op 175°C

Vul de vormpjes tot $\frac{3}{4}$ met beslag, zet ze in de oven en bak ze in +/- 20 minuten gaar. Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen en dan op een rooster.

Klop de slagroom stijf met de suiker en schep het in een spuitzak.

Spuut een slagroomrozet op elke cupcake en laat de room opstijven in de ijskast

Versier de Sinterklaas-cupcakes met sprinkels, kruidnootjes en chocolade.

Kruidnoten cupcakes / Gingerbread Cookie Cupcakes



Shopping list

125g butter
125g fine sugar
2 free-range organic eggs
100g self-raising flour
a pinch of salt
30g kruidnootjes, finely ground
2 tablespoons milk

Decoration

250ml double cream
2 tablespoons caster sugar
sprinkles
kruidnootjes (small gingerbread cookies)
chocolates

How to make kruidnootjes cupcakes

Crumble the kruidnootjes in a food processor and put paper cases in a cupcake tin. In a large bowl, stir together the self-raising flour, salt and ground gingerbread cookies.

Place butter and sugar in a stand mixer and beat until the mixture is pale and fluffy. Add the eggs one at a time while continuing to beat. Fold the flour mixture into the butter mixture in 2 parts and briefly stir the milk into the batter.

Preheat the oven to 175°C

Fill the cases up to $\frac{3}{4}$ with batter, put them in the oven and bake them for +/- 20 minutes. Let the cupcakes cool in the baking tin first and then on a wire rack.

Whip the cream with the sugar until stiff peaks form and spoon it into a piping bag. Pipe a cream rosette on each of the cupcakes and let the cream stiffen in the refrigerator.

Decorate the Sinterklaas-cupcakes with sprinkles, gingerbread cookies and chocolate.