

VADERDAG CUPCAKES

(met marsepein en kersen)

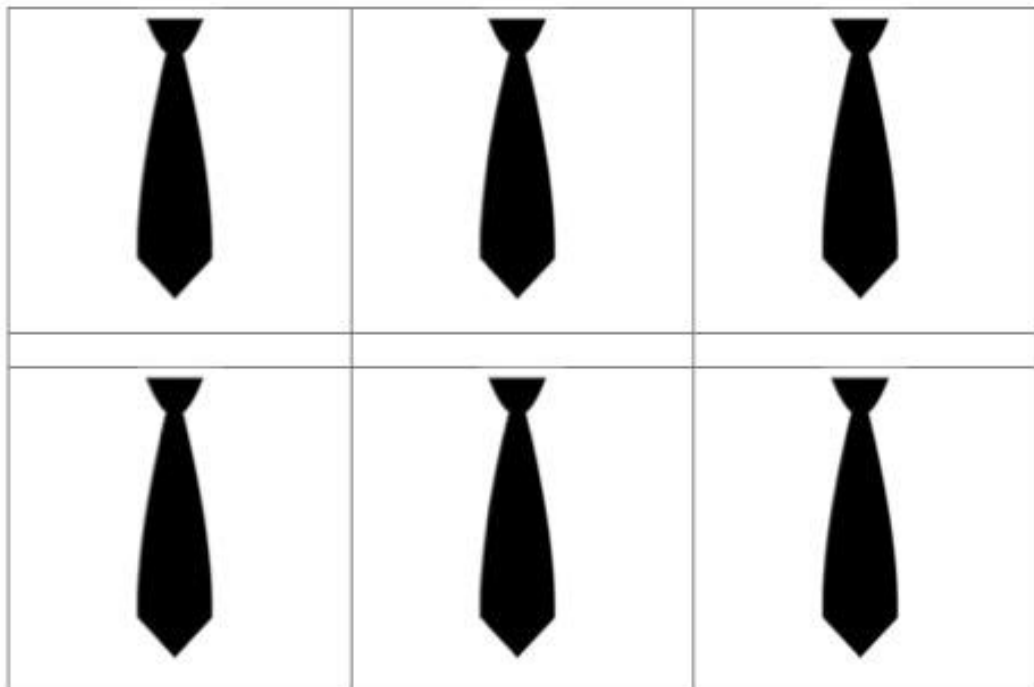
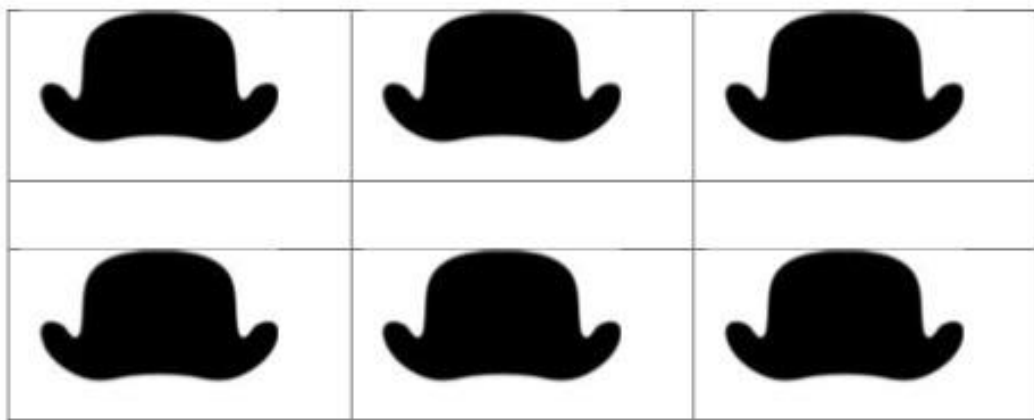
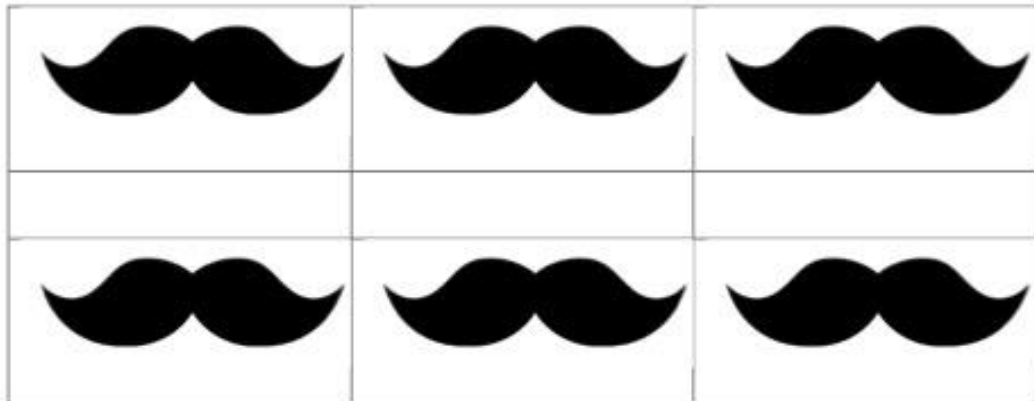


Ingrediënten voor de cupcakes (voor 12 stuks)	Overige Ingrediënten en materiaal
<ul style="list-style-type: none">- 180 g boter- 135 g suiker- 8 g vanillesuiker- 4 eieren- 180 g bloem- 1 koffielepel bakpoeder- snuifje zout	<ul style="list-style-type: none">- kersen (ontpit en in 4 gesneden)- cupcake bakvorm en cupcake papiertjes- chocolade versieringen (recept staat op mijn website)- marsepein (recept vind je op mijn website)

Bereiding

1. Verwarm de oven op 175 °C
Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig.
4 min / snelheid 4
2. Voeg de eieren één voor één toe en blijf mixen tot deze goed zijn opgenomen.
1 min / snelheid 4
3. Voeg het zout, de bloem en het bakpoeder beetje bij beetje toe, mix tot een luchtig beslag.
1 min / snelheid 4
4. Doe een handvol stukjes kersen in het deeg en roer even door met spatel. Leg een cupcake-papiertje in elk de vormpje en verdeel het beslag over de vormpjes. Duw in elke cupcake een bolletje marsepein. Bak de cupcakes 20 minuten in een oven op 175°C. Laat afkoelen op een rooster.
5. Versier met een topping naar keuze en zet er de juiste versieringen op.
Succes!





Marian Le Clef * Thermomix Advisor * ☎ 0496 622 511 * ✉ info@bakkenmetmarian.be
www.bakkenmetmarian.be