

Popeye's Choice cupcake

(vegetarisch)

Ingrediënten

Cupcakes

- 200 g bloem
- 1 el bakpoeder (7 gram)
- 2 eieren
- 225 g spinaziepuree (gekookt en gepureerd of uit de diepvries a la crème)
- 50 g honing
- 80 ml olijfolie extra vergine
- 0.5 tl zout

Geitenkaascrème

- 200 g boter (kamertemperatuur)
- 200 g zachte jonge geitenkaas
- zout
- versgemalen peper
- 50 g honing

Garnering

- 50 g pijnboompitten
- 4 takjes tijm
- honing
- geitenkaas

extra nodig

- 12 cupcakevormpjes
- cupcaketray
- spuitzakken
- spuitmondjes



Bereidingswijze

Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de papieren cupcakevormpjes in de cupcaketray.

Meng met de mixer de bloem, bakpoeder, eieren, spinaziepuree, honing, olijfolie en een snufje zout met elkaar. Verdeel het beslag met een ijsknijper over de caises en bak de cupcakes in circa 25 minuten gaar. Laat de cupcakes afkoelen.

Geitenkaascrème

Klop de boter luchtig met de mixer en verkruimel de geitenkaas erin. Roer het mengsel glad en breng op smaak met zout, peper en honing. Schep de geitenkaascrème in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.

Garnering

Rooster de pijnboompitjes. Spuit rozetten geitenkaascrème op de cupcakes en garneer met pijnboompitjes, tijmblaadjes, honing en stukjes geitenkaas.

Recept afkomstig van www.24kitchen.nl