

Zoete Wortel Cupcakes

Ingrediënten voor de cupcakes

4 eieren maat L
1½ cup olie
2 cups donkerbruine basterdsuiker
2 cups ongebleekte patentbloem
2 tl baksoda
12 tl gemalen kaneel
½ tl gemalen foelie
½ tl gemalen kruidnagel
1 tl gemalen gember
½ tl vers geraspte nootmuskaat
½ tl salt
3 cups geraspte wortelen
1 cup grof gehakte walnoten
1 cup rozijnen

Benodigdheden

2 beslagkommen
mixer
zeef
muffinblik
papieren cupcakevormpjes
rooster

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C en plaats in elk vakje van het muffinblik een papieren cupcakevormpje.

Mix in de beslagkom de eieren, olie en suiker op hoge snelheid tot een licht en pluizig mengsel.

Zeef de bloem, bakpoeder, specerijen en zout door elkaar in de andere kom.

Mix de droge ingrediënten op lage snelheid bij de natte ingrediënten tot het een mooie en glad mengsel wordt. Voeg vervolgens de wortels, rozijnen en walnoten toe.

Vul de cupcakevormpjes voor de helft met het beslag en bak de cupcakes gaar en goudbruin in 18 tot 20 minuten. Laat de cupcakes de eerste 10 minuten buiten de oven maar in het muffinblik afkoelen daarna kunnen ze verder afkoelen op een rooster.

Bereid de frosting als volgt:

Meng in de kom de roomboter en roomkaas samen tot een gladde massa.

Voeg de poedersuiker lepel voor lepel toe.

Klop het geheel in 1 minuut tot een glad mengsel op hoogste snelheid.

Voorzie de cupcakes, zodra ze goed afgekoeld zijn, van een dikke laag frosting en als finishing touch een zelfgemaakt worteltje van de marsepein of rolfondant.



Ingrediënten voor de frosting

1 cup roomboter (kamertemperatuur)
2 cup roomkaas (zacht en op kamertemperatuur)
4 cup poedersuiker (gezeefd)
2 el melk
1 el sinaasappelsap
1 tl geraspte sinaasappelschil
Oranje marsepein (rolkwaliteit) of rolfondant
Groene marsepein of rolfondant

Benodigdheden

beslagkom
mixer
siliconen spatel