



Paascupcakes met roomkaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram bloem
20 gram cacaopoeder (puur, geen instant)
140 gram suiker
1 1/2 theelepels bakpoeder
1 snuifje zout
40 gram boter (op kamertemperatuur)
120 ml volle melk
1 ei
1/4 theelepel vanille-extract

Voor het glazuur:

400 gram roomkaas
200 gram bloedsuiker (gezeefd)
1 citroen (gerasppte schil)
1 zak paaseitjes (mini, suiker)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de bloem met het cacaopoeder, de suiker, het bakpoeder, een beetje zout en de boter in een kom. Mix kort met de keukenrobot of de handmixer.
- 2.** Meng de melk, het ei en de vanille in een kom en voeg toe aan het bloemmengsel. Mix tot een glad deeg. Vul een muffinvorm met 12 muffinpapertjes en verdeel hierover het deeg. Zet 20 à 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat helemaal afkoelen.
- 3.** Maak het glazuur: mix de roomkaas met de bloedsuiker en de citroenschil tot een luchtig mengsel. Schep in een spuitzak met gekarteld mondje. Werk zo alle cupcakes af. Garneer met minipaaseitjes.