

CUPCAKES MET LEMONCURD EN BRAMEN

INGREDIËNTEN

- 150 g roomboter
- 150 g fijne suiker
- 3 eieren (M)
- 175 g bloem
- 1,5 tl bakpoeder
- snufje zout
- 12 el lemoncurd
- 125 g (diepvries) bramen

En verder

- een muffinblik voor 12 muffins of 12 losse metalen of siliconen vormpjes
- eventueel papieren cupcakevormpjes

BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voorop 200 graden boven- en onderwarmte (of 180 graden hetelucht).

Vet een muffinvorm voor 12 stuks in met een beetje gesmolten boter of zet er een papieren of siliconen muffinvormpje in.

Klop de boter met de suiker met een mixer of met de vlinder van de keukenmachine tot het mengsel licht van kleur en schuimig is. Klop er dan een voor een de eieren door en voeg het volgende ei pas toe als het eerste helemaal is opgenomen. Meng bloem, bakpoeder met het zout in een kom en zeef het voordat je het in porties toevoegt aan het beslag. Spatel de bloem er rustig door.

Vul elke muffinvorm tot de helft met het beslag, schep er dan een lepel lemoncurd in, 1 of 2 bramen, vul aan met beslag tot ongeveer driekwart en garneren tenslotte met 1 of 2 bramen.

Schuif het blik op een rooster in het midden van de oven en bak de cupcakes in ca. 25 minuten gaar en goudbruin. Gaat het te hard en worden ze te donker verlaag de temperatuur dan naar 180 graden.

De cupcakes zijn gaar als een er in gestoken prikker er droog uit komt.

Laat de cupcakes volledig afkoelen op een rooster.

Bereidingstijd:

Vorbereiden: ca. 15 minuten

Bereiden: 25 minuten

oventijd