

## Moederdag cupcakes (12 stuks)



### Wat je nodig hebt voor de cupcakes

- 150 gram zachte roomboter\*
- 150 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eieren op kamertemperatuur
- 150 gram glutenvrije witte broodmix\*\*
- 5 gram bakpoeder

### Wat je nodig hebt voor de topping

- 300 gram zachte roomboter\*
- 125 gram poedersuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- Als je ze nog thuis hebt kun je ook leuke glutenvrije taartversieringen en glutenvrije strooisels gebruiken
- Knipvel hartjesprikkers

### Spullen uit de keuken die je nodig hebt:

- Digitale weegschaal met gramverdeling
- Grote mengkom
- Mixer met kloppers
- Zeef
- 12 leuke gekleurde papieren muffinvormpjes
- Muffinbakblik met gaten voor 12 muffins
- Ovenwanten
- Ovenrooster
- Satéprikker
- Spuitzak met grove kartelmond

### Voor de hartjesprikkers heb je nog nodig

- Schaar
- Cocktailprikkers
- Lintjes
- Lijm

\* Gebruik bij een lactosevrij dieet plantaardige margarine.

\*\* Kies bij voorkeur een product met het Crossed Grain keurmerk. Indien niet verkrijgbaar; dan met een glutenvrije claim en/of glutenvrij logo.

## Zo maak je Moederdag cupcakes

- Haal een halve dag voordat je begint alle ingrediënten uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen en de boter zacht te laten worden.
- Verwarm wanneer je met bakken begint de oven voor op 160 graden boven- en onderwarmte.
- Mix 150 gram zachte boter met de witte basterdsuiker en 1 zakje vanillesuiker in een mengkom romig met een mixer met kloppers op de hoogste stand. Je hebt lang genoeg geklopt als de boter wit is geworden.
- Breek één ei in een schaal en haal de stukjes eierschaal eruit als die erin zijn gekomen. Doe het ei bij het boter mengsel.
- Mix met de mixer op een gemiddelde snelheid het ei door het beslag. Doe hetzelfde met de andere twee eieren wanneer het ei helemaal door het beslag gemengd is.
- Zeef de broodmix met het bakpoeder in 3 delen bij het ei-boter mengsel. Mix op een gemiddelde snelheid iedere keer het meel goed door het beslag en doe dan pas het volgende deel erbij. Blijf mixen tot je een glad beslag hebt.
- Zet leuke gekleurde muffinvormpjes in het muffinbakblik. Schep in iedere vormpje ongeveer 50 gram beslag. Dat is ongeveer 2 eetlepels. Het vormpje moet voor 2/3 deel gevuld zijn. Dus iets meer dan de helft, maar niet tot bovenaan de rand.
- Trek de ovenwanten aan en plaats het muffinbakblik op een rooster in het midden van de hete oven. **Pas op dat je je niet brandt!!!** Bak de muffins in 25 minuten gaar.
- Prik na 25 minuten met een satéprikker midden in de cupcakes. Wanneer de prikker er schoon uitkomt zijn de cupcakes gaar. Is dat niet zo, dan moeten ze nog langer bakken. Controleer dan na 5 minuten nog een keer. Herhaal dit net zo lang tot de cupcakes gaar zijn en de prikker er schoon uitkomt.
- Doe de ovenwanten weer aan en haal dan voorzichtig het bakblik met de cupcakes uit de oven. Laat ze 5 minuten in het muffinbakblik afkoelen. Haal ze daarna voorzichtig uit het bakblik en laat ze op een rooster verder afkoelen.



## Als de cupcakes in de oven staan, dan kun je alvast de botercrème maken

- Doe 300 gram zachte boter, de poedersuiker en 2 zakjes vanillesuiker in de mengkom.
- Mix de boter met een mixer met kloppers. Begin op de laagste stand en verhoog de stand tot maximaal als de suiker door de boter geroerd is.
- Mix de botercrème in ongeveer 8 minuten tot een witte romige massa.
- Doe de spuitmond in de spuitzak en doe daarna de botercrème erin.
- Bewaar de botercrème **buiten** de koelkast tot je die gaat gebruiken.

## En als je moet wachten, dan kun je mooi aan de slag met het knipvel!

Zijn de cupcakes afgekoeld? Dan kun je ze versieren.

- Spuit op iedere cupcake met de spuitzak een mooie toef botercrème. Als de cupcakes niet genoeg zijn afgekoeld en je gaat ze al versieren, dan zal door de warmte je botercrème eraf lopen.
- Steek in iedere toef botercrème een hartjesprikker.
- Misschien heb je ergens nog wel wat leuke glutenvrije sprinkels of taartversieringen liggen. Die kunnen er natuurlijk ook op!

Veel plezier met deze verrassing voor je moeder.

p.s. Wil je op Facebook of Instagram een foto van jouw cupcakes met @NederlandseCoeliakieVereniging plaatsen? Natuurlijk pas nadat je je moeder ermee verrast hebt!