

# glutenvrije cup cakes

**Wil je tijdens je spreekbeurt de kinderen van je klas laten proeven hoe lekker glutenvrij is? Bak dan deze lekkere cupcakes.**

## Hiervoor heb je nodig

- 225 gram roomboter of plantaardige margarine
- 4 eieren
- 450 gram Peak's Free From cakemix
- 21 papieren muffinvormpjes

## Verder heb je nodig:

Een beslagkom, een mixer, muffinbakplaten, een zeef, een lepel en een satéprikker.

## Tip!

Als je wilt kun je nog extra dingen in de cake doen. Denk aan appel, stukjes chocola, bosbessen of gewelde rozijnen. Hou hiervoor 1 eetlepel van de mix apart. Dit heb je nodig om over de extra dingen te strooien die vochtig zijn.

## Zo maak je de cup cakes

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor op 160 graden boven- en onderwarmte.

Zet de papieren muffinvormpjes in de muffinbakplaat.

Roer met een mixer de boter zacht en romig.

Breek één ei in een kopje.

Mix het ei door de boter totdat het ei helemaal opgenomen is.

Doe daarna hetzelfde met het volgende ei, net zolang totdat er 4 eieren door de boter gemixt zijn.

Om te zorgen dat je cake luchtig wordt moet je het beslag nu nog 5 minuten extra mixen op de hoogste stand tot je een glad en luchtig beslag hebt. Roer daarna telkens een beetje de gezeefde cakemix met de mixer door het beslag. Doe dit net zolang totdat alle mix in het beslag zit.

Als je wilt kun je nu de extra dingen erbij doen. Vergeet niet om deze dingen droog te deppen met keukenpapier en te bestrooien met een eetlepel glutenvrij meel.

Schep het beslag met twee lepels in de muffinvormpjes en zorg dat ze voor 2/3 gevuld zijn.

Bak de cupcakes in het midden van de voorverwarmde oven ongeveer 30 minuten.

Prik na 25 minuten met een satéprikker midden in de cupcakes.

Wanneer de prikker er schoon en droog uit komt zijn de cupcakes gaar.

Zo niet, dan moeten de cupcakes nog iets langer bakken.

Controleer de cupcakes na 5 minuten weer, net zolang tot de prikker er schoon en droog uit komt.

Haal de cupcakes als ze gaar zijn uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen.

Haal ze daarna uit de muffinvorm en laat ze op een rooster afkoelen.

Bewaar de cupcakes in een goed afsluitbare plastic bak zodat ze niet uitdrogen.

De cupcakes worden nog lekkerder als je ze vlak voordat je ze uitdeelt versiert met een toef slagroom.

**Veel plezier bij het bakken en trakteren van de cupcakes!**



# glutenvrije cake

**Wil je tijdens je spreekbeurt de kinderen van je klas laten proeven hoe lekker glutenvrij is?  
Bak dan deze lekker cake!**

## Hiervoor heb je nodig

- 225 gram roomboter of plantaardige margarine
- 4 eieren
- 450 gram Peak's Free From cakemix

## Verder heb je nodig:

Een beslagkom, een mixer, een cakeblik, een zeef, een lepel en een satéprikker.

## Tip!

Als je wilt kun je nog extra dingen in de cake doen. Denk aan appel, stukjes chocola, bosbessen of gewelde rozijnen. Hou hiervoor 1 eetlepel van de mix apart. Dit heb je nodig om over de extra dingen te strooien die vochtig zijn.

## Zo maak je de cake

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor op 160 graden boven- en onderwarmte.

Vet het cakeblik in met wat extra boter en bestrooi de binnenkant met wat extra glutenvrij meel.

Roer met een mixer de boter zacht en romig.

Breek één ei in een kopje.

Mix het ei door de boter totdat het ei helemaal opgenomen is.

Doe daarna hetzelfde met het volgende ei, net zolang totdat er 4 eieren door de boter gemixt zijn.

Om te zorgen dat je cake luchtig wordt moet je het beslag nu nog 5 minuten extra mixen op de hoogste stand, tot je een glad en luchtig beslag hebt.

Roer daarna telkens een beetje de gezeefde cakemix met de mixer door het beslag. Doe dit net zolang totdat alle mix in het beslag zit.

Als je wilt kun je nu de extra dingen erbij doen. Vergeet niet om deze dingen droog te deppen met keukenpapier en te bestrooien met een eetlepel glutenvrij meel.

Schep het beslag in het cakeblik.

Zorg ervoor dat het blik niet meer dan  $\frac{3}{4}$  deel gevuld is, anders loopt het beslag over de rand tijdens het bakken.

Bak de cake op een rooster in het midden van de oven.

De cake moet 1 tot 1  $\frac{1}{2}$  uur bakken.

Prik na 1 uur met een satéprikker midden in de cake.

Wanneer de prikker er schoon en droog uit komt is de cake gaar.

Zo niet, dan moet de cake nog iets langer bakken.

Controleer de cake na 5 tot 10 minuten weer, net zolang tot de prikker er schoon en droog uit komt.

Haal de cake uit de oven als hij gaar is en laat hem 5 minuten rusten in het blik.

Keer het cakeblik om op een rooster en haal de cake eruit.

Laat de cake onder een schone theedoek op het rooster afkoelen.

Pak de afgekoelde cake in plasticfolie om te voorkomen dat hij uitdroogt.

Je kunt deze cake in plakjes snijden en zo uitdelen, maar je kunt hem ook versieren met een toef slagroom en een glutenvrij snoepje of chocolaatje.

**Veel plezier bij het bakken en trakteren van de cake!**

