



HAZELNOOTCUPCAKES

Duur: Porties: Niveau:
🕒 45min 🧑 12 personen ●○○ Eenvoudig

Ingrediënten

VOOR DE CAKE	HOEVEELHEID
Suiker	200g
Boter	190g
Bloem	150 g
Bakpoeder	2g
Volle melk	200ml
Zout	12 snufjes
Hele eieren	2
Eidooier	1
Hazelnoten	80g
Vanille-extract	5g (1 theelepel)

VOOR HET GLAZUUR	HOEVEELHEID
Boter	150g
Poedersuiker	150g
Gemalen hazelnoten	20g

Hazelnootcupcakes ~ bereiding

1. Voor de cake:

Klop de boter en de suiker in een kom met een elektrische mixer. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe, inclusief de eidooier. Voeg de melk en een theelepel vanille-extract toe, tot het deeg soepel en consistent is. Zeef de bloem en daarna het bakpoeder en het zout. Meng het poedermengsel door het langzaam op te vouwen van boven naar onder. Voeg de hazelnoten toe. Plaats een papieren tuitje in een muffinvorm en giet het mengsel erin. Vul niet meer dan 3/4e van de vorm.

2. Voor de botercrème:

Klop de boter en de poedersuiker in een kom tot een zacht en romig mengsel. Decoreer de cupcakes met behulp van een spuitzak met een stervormige spuitmond. Sprenkel de hazelnoten erover en rond af met een Ferrero Rocher.