



zaterdag

5

december

*nog 20 dagen
tot Kerst...*

Pepernoten cupcakes (12 pers.)

Ingrediënten:

- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram suiker
- 125 gram boter (kamertemperatuur)
- 2 eieren
- ½ theelepel vanille aroma
- 2 eetlepels melk of water
- 50 gram fijngemaakte kruidnootjes

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zeef het bakmeel en de suiker. Klop met een mixer of keukenmachine de boter licht en romig. Doe vervolgens de suiker, bakmeel, eieren en vanillearoma met het water of melk erbij. Schep de fijngemaakte kruidnootjes door het beslag. Doe in elk holletje van het cupcake bakblik een papieren vormpje. Schep een flinke eetlepel vol met beslag in het papieren vormpje en bak dit 20 minuten.

Botercrème ingrediënten:

- 125 gram boter (kamertemperatuur)
- 125 gram poedersuiker
- 1 eetlepel water
- 1 theelepel vanillearoma

Klop de boter licht en romig. Spuit een mooie toef botercrème op de afgekoelde cupcakes en druk er kruidnootjes in.

Aan de slag op zaterdag



Eet smakelijk. *Willy Nammensma*