

VALENTIJNSCUPCAKES MET CONFITUUR



MOUNTAIN®
110 g kristalsuiker

ALBONA®
110 g zelfrijzende bloem

MOUNTAIN®
100 g fijnekorrelsuiker

MOUNTAIN®
1 tl vanillinesuiker

TAMARA BIO®
4 el bioconfituur

CHÂTEAU®
100 g witte chocolade

MILSA®
2 el volle melk

MARC GUISELIN®
110 g + 225 g melkerijboter

PORTLAND®
snufje zout

2 eieren

8 frambozen



8 stuks



30 minuten (+ 20 minuten in de oven)

Ontdek meer recepten op
www.aldi.be

ALDI



VALENTIJNSCUPCAKES MET CONFITUUR



- 1 Mix met een elektrische klopper 110 g boter en de kristalsuiker. Meng er één voor één de eieren door. Voeg de zelfrijzende bloem, het zout en de melk toe en mix tot een glad beslag. Schep het beslag in cupcakevormpjes. Plaats in een voorverwarmde oven op 180 °C en bak gedurende 20 minuten. Laat afkoelen op een rooster.
- 2 Maak ondertussen het suikerglazuur. Verwarm een beetje water in een kookpot. Zet in de kookpot een kleinere kom met handgrepen die steunen op de rand van de grootste pot. Zorg ervoor dat de bodem van de kom het wateroppervlak niet raakt.
- 3 Doe de melk samen met de witte chocolade in de kleinste kom en smelt de chocolade. Roer af en toe. Haal van het vuur en laat even afkoelen.
- 4 Mix de fijnekorrelsuiker in een blender tot een soort bloemsuiker. Klop ondertussen 225 g boter met een elektrische klopper los. Meng het chocolademengsel samen met de vanillinesuiker onder de boter tot een romig mengsel ontstaat. Schep deze botercreme in een spuitzak en laat even rusten in de koelkast.
- 5 Snijd een kuiltje in de bovenkant van de cupcakes en vul het met de confituur. Werk de cupcakes af met de botercreme en versier met een framboosje.