Kastanjecupcakes met vlierbessen topping

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Kastanjecupcakes

150 g boter

120 g suiker

1 snufje zout

2 eieren

1 el Kirsch (kersenlikeur)

De boter in een kom doen en roeren tot deze romig is. Suiker en zout toevoegen en verder roeren.

De eieren en de kersenlikeur toevoegen en roeren tot een lichte massa ontstaat.

150 g kastanjepuree

100 g bloem

1 tl natron (baksoda)

De kastanjepuree, de bloem en het natron toevoegen en kort verder roeren. Het deeg in een spuitzak doen.

De muffinvormpjes goed inspuiten met bakvet. Het deeg in de voorbereide muffinvormpjes spuiten. De volledig gevulde muffinvormpjes op de geperforeerde gaarplaat in de koude gaarruimte plaatsen. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

De kastanjecupcakes ca. 3 minuten laten staan en vervolgens voorzichtig losmaken uit de muffinvormpjes. Laten afkoelen.

Vlierbessen topping

200 g boter, zacht

100 g vlierbessengelei

De boter in een kom doen en roeren tot deze romig is. De vlierbessengelei lepel voor lepel toevoegen en roeren tot een romige massa ontstaat. De botercrème in een spuitzak met een gekartelde spuitmond vullen en cirkelvormig op de cupcakes spuiten. Direct serveren.

Tips

Als de muffins moeilijk uit de vormpjes losgemaakt kunnen worden, moeten de muffins kort ingevroren, vervolgens in bevroren toestand losgemaakt en in de koelkast ontdooid worden.

De topping pas vlak vóór het serveren erop spuiten.

De cupcakes kunnen zonder topping ingevroren en portiegewijs geconsumeerd worden.

Accessoires

Gaarplaat geperforeerd

Muffinvormpjes van silicone met 12 uitsparingen

Bakvet

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019