



# Kokoscupcakes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	30 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met cashewtopping

## Cupcakes

---

boter om in te vetten

100 g boter, zacht

50 g poedersuiker

2 eieren

90 g kokosvlokken

80 g bloem

1 tl bakpoeder

1 snufje zout

½ tl vanillemerg

## Siroop

---

100 g suiker

200 ml water

3 limoenen, geraspte schil

4 el limoensap

## Cashewtopping

---

50 g boter of margarine

50 g poedersuiker

150 g cashewpasta





1 mespunt vanillemerg

2 el rode-bietensap

## Opdiene

---

enkele eetbare bloemen

## Cupcakes

---

De muffinvormpjes invetten.

De boter en de poedersuiker in een kom met een garde mengen tot de massa licht is. De eieren stuk voor stuk toevoegen en verder roeren tot een homogene massa ontstaat. De overige ingrediënten tot en met de vanille toevoegen en zorgvuldig mengen.

Het deeg over de muffinvormpjes verdelen. 30 minuten op een geperforeerde roestvrijstalen plaat met de functie Stomen laten garen op 100 °C.

## Siroop

---

Alle ingrediënten in een pan doen, aan de kook brengen en gedurende ca. 5 minuten op een laag vuur zachtjes laten koken.

## Cashewtopping

---

De boter en de poedersuiker in een kom met een garde mengen tot de massa licht is. De overige ingrediënten toevoegen en door elkaar roeren.

## Opdiene

---

De muffins nog in de vorm met de warme siroop doordrenken, eruit nemen en laten afkoelen.

De muffins met de topping bestrijken en met de eetbare bloemen decoreren.

## Gaarstappen

---

**Steaming 100 °C gedurende 30 Mins**

## Tips

---

De cashewpasta kan optioneel ook zelf worden gemaakt: cashewnoten in een braadpan of in de oven licht roosteren, laten afkoelen en fijn pureren.





## Accessoires

---

Muffinvorm met 8 vakjes, van silicone of metaal

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

