



Citroencupcakes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	10 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

met Earl Grey-theeblaadjes

Deeg

50 g boter, zacht
100 g suiker
1 ei
1 snufje zout
200 g crème fraîche
150 g bloem
2 tl bakpoeder
1 onbehandelde citroen, geraspte schil
2 el gedroogde Earl Grey-
theeblaadjes

Geconfijte citroenschil

1 onbehandelde citroen
60 g suiker
500 ml water

Glazuur

½ blaadje gelatine
50 g witte chocolade
½ citroen, alleen sap





1 el volle room

½ tl suiker

Deeg

Doe de boter, de suiker, het ei, het zout en de crème fraîche in een kom en roer de ingrediënten met een garde goed door elkaar. Meng de bloem en het bakpoeder met elkaar en meng voorzichtig eronder. Voeg de citroenschil en de theeblaadjes toe en roer eronder.

Giet het deeg in de muffinvormpjes.

Bakken

Plaats de muffins op een glazen schaal en bak gedurende 10 minuten op het middelste niveau met Power hete lucht & stoom op 200 °C.

Laat na het bakken afkoelen.

Geconfijte citroenschil

Schil de citroen met de zesteur en pers de citroen uit.

Breng suiker en water in een kleine pan aan de kook, voeg zeste en sap toe en laat de vloeistof op middelhoog vuur inkoken tot deze een stroopachtige consistentie heeft.

Giet de vloeistof af, laat de zeste afdruppen en leg deze op bakpapier.

Glazuur

Laat de gelatine in koud water inweken.

Verwarm de chocolade, het citroensap, de room en de suiker in een kleine pan op laag vuur.

Knijp de gelatine uit, voeg deze toe en roer tot de gelatine volledig is opgelost. Zet het glazuur terzijde.

Decoreren

Bestrijk de cupcakes met het glazuur en leg de geconfijte citroenschil erop.

Gaarstappen

Power hete lucht & stoom 200 °C gedurende 10 Mins

Accessoires

Glazen schaal gehard

8–10 muffinvormpjes van silicone of papier

