

Custard Cakejes / Custard Cakes



Boodschappenlijstje

50 gram boter, kamertemperatuur
140 gram fijne suiker
2 zakjes vanillesuiker
150 gram zelfrijzend bakmeel
1 recept custardsaus

3 biologische eieren
1 theelepel lemon curd
snufje zout
poedersuiker

Zo maak je custard cakejes

Vet de bakvorm in en bestrooi hem licht met bloem.

Verwarm de oven voor op 190°C / 170°C Hetelucht

Klop de boter met suiker en vanillesuiker tot het romig en bleek is.

Doe de lemoncurd erbij en mix het door, mix er dan 1 voor 1 de eieren door.
Spatel dan het bakmeel en zout door het mengsel.

Schep het beslag in het ingevette blik met een ijsschep.
Dan worden de cakejes even groot.

Spuut custard in de midden van het beslag, druk de spuitzak tot onderin.
Geef druk tot je custard ziet.

Bak de custard cakejes in 18 tot 20 minuten.

Laat de cakejes helemaal afkoelen, eerst in het blik dan op een rooster.

Bestuif de custard cakejes met poedersuiker, voor je ze serveert

Custard Cakejes / Custard Cakes



Shopping list

150g butter, room temperature
140g granulated sugar
2 sachets vanilla sugar
150g self-rising flour
1 recipe custard sauce

3 organic eggs
1 teaspoon lemon curd
A pinch salt
Icing sugar

How to make Custard Cakes

Grease the baking tin and lightly dust it with flour.

Preheat the oven to 190°C / 170°C Fan

Beat the butter with the sugar and vanilla sugar until creamy and pale.
Add the lemon curd and mix it in, then mix in the eggs one by one.
Then fold the self-rising flour and salt into the mixture.

Scoop the batter into the greased tin using an ice cream scoop.
This ensures the cakes are the same size.

Pipe custard into the center of the batter, pushing the piping bag all the way to the bottom. Apply pressure until you see the custard.

Bake the custard cakes for 18 to 20 minutes.
Let the cakes cool completely, first in the tin then on a wire rack.

Dust the custard cakes with icing sugar, before serving