

## Limoen cupcakes / lime cupcakes



### De boodschappen

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram fijne kristalsuiker
- 250 boter
- 3 eieren
- sap van 1 limoen
- rasp van 2 limoenen
- 1/4 l slagroom
- voedingskleurstof
- rolfondant

**Deze limoen cupcakes met de kleine eendjes smaken licht en fris.** Je kunt de eendjes ook weglaten en de cupcakes zo eten, met een hint limoen. Met of zonder slagroom. Je hele keuken ruikt naar de lente als je ze bakt, zo fris!

### Zo maak je ze

Rasp de schil van 2 limoenen en pers 1 limoen uit, zet het sap opzij voor later.

Mix boter en suiker romig en voeg 1 voor 1 de eieren toe.

Schep het gezeefde meel er in kleine beetjes door.

Voeg het limoensap aan het beslag toe en roer de limoenrasp er door.

### Verwarm de oven voor op 170°C.

Schep de papieren vormpjes tot 3/4 vol maar druk de rasp in anders verbrandt het.

Bak de cakes in +/- 20 minuten gaar en laat ze afkoelen op een rek.

Voeg suiker en kleurstof toe aan de slagroom.

Klop de slagroom stijf en schep het in een spuitzak.

Spuit kleine punten room op de cupcakes.

Steek met een koekjes vormpje eendjes uit fondant.

Druk de eendjes in de slagroom en je cupcakes zijn klaar om te eten!

## Limoen cupcakes / lime cupcakes



### Shoppinglist

- 250 gram selfraising flour
- 250 gram castor sugar
- 250 butter
- 3 free range eggs
- the juice of 1 lime
- the grated skin of 2 limes
- 250 ml double cream
- food colouring yellow&blue
- fondant icing

**These lime cupcakes with little fondant ducklings taste fresh and clean.** You can leave the ducks off and eat the cakes with just a touch of lime. With or without cream. The whole kitchen smells of spring when you're baking, fresh!

### This is how you make them

Grate the skin of two limes, squeeze one lime, put it aside.

Mix butter and sugar fluffy and add the eggs one by one.

Fold in the sieved flour in small portions.

Add the lime juice and fold in the grated lime.

### Preheat the oven to 170°C.

Fill the paper cases till they're 3/4 full but press in the lime grates so it doesn't burn.

Bake the cakes in +/- 20 minutes golden brown and let them cool on a wire rack.

Add sugar and foodcoloring to the double cream.

Beat the cream stiff and scoop it in a piping bag and pipe little mountains of cream on the cakes.

Cut little ducklings out of fondant icing.

Stick the ducklings on the cakes and your spring cupcakes are ready to eat!

## **Limoen cupcakes / lime cupcakes**