



Koffie-walnoten cupcakes:

Basis beslag:

voor ongeveer 18 stuks

- 250 gr. zachte boter
- 250 gr. licht bruine basterd suiker
- 4 eieren
- 2 eetlepels volle yoghurt
- 250 gr. bloem met een theelepel bakpoeder
- 125 gr. gemalen geroosterde walnoten
- 1 zakje vanille suiker
- mespuntje zout.
- 18 halve walnoten voor de versiering

Zachte boter met de lichtbruine basterd suiker en vanille suiker crèmig roeren, dan een voor een de eieren er door kloppen. Dan de yoghurt toevoegen, de bloem met de gemalen walnoten, bakpoeder en zout erdoor heen kloppen. Niet te lang...alleen mengen anders klopt je de gevangen lucht eruit.

Ondertussen de oven aanzetten op 160 gr. Het beslag in de cupcakesvormpjes doen (die met papier zijn bekleed) 3/4 vullen. Bakken in de oven gedurende 25 minuten.

Af laten koelen en met een boortje (te koop bij speciale kookwinkels) een kleine tunnel maken in de cupcakes. (Het kapje bewaren) Vullen met een crème van:

- 100 gr. roomkaas (Monchou)
- 80 gr. zachte roomboter
- 125 gr. poedersuiker
- 2 eetlepels instant koffie poeder oplossen in een klein beetje kokend water.

Boter met de roomkaas luchtig kloppen en dan de rest van de ingrediënten toevoegen. In een spuitzak doen en in de koelkast op laten stijven.

De met crème gevulde cupcakes afsluiten met het kapje.

De bovenkant afwerken met een glazuur van : 1 eiwit (v. groot ei), 225 gr. poedersuiker, en twee eetlepels opgeloste instant koffie. Flink roeren totdat alles opgelost is. Als puntje op de i een halve walnoot bovenop het cakeje leggen. Een uur laten drogen en klaar is kees. Laat de koffie (of thee) maar komen!

Smakelijk Eten.