



# Amandel cupcakes met mokka botercreme

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



## 1 Amandelen roosteren:

Verwarm de oven voor. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat en verdeel hierop gelijkmatig de Garneeramandelen en het Amandelschaafsel. Rooster ze in het midden van de oven in 8-10 minuten goudbruin en knapperig, laat ze niet te donker worden. Laat de amandelen buiten de oven afkoelen.

**Elektrische oven: 170 °C**

**Heteluchtoven 150 °C**

**Baktijd: ongeveer 10 - 25 Minuten**

- 2 Zet de vormpjes in de muffinbakplaat. Maal de afgekoelde amandelen fijn in een amandelmolen of op de fijne rasp van een keukenmachine. Strooi het afgekoelde amandelschaafsel in een kommetje.

## Ingrediënten:

### Extra nodig:

Bakpapier

Mixer met gardes

Keukenmachine

Ijsschep

1 doosje Dr. Oetker Cupcake

Vormpjes (paars)

### Voor de cupcakes:

2 zakjes Dr. Oetker

Garneeramandelen

1 zakje Dr. Oetker

Amandelschaafsel

200 g basterdsuiker

(lichtbruin/gele)

100 g boter of margarine (zacht)

2 eieren

2 tl Dr. Oetker Amandel Aroma

150 g tarwebloem

1 el Dr. Oetker Backin

100 ml melk op

kamertemperatuur

zout

### Voor de mokka botercreme:

2 zakjes espresso oploskoffie

60 ml water (kokend)

100 g boter

300 g poedersuiker (gezeefd)



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



### 3 Cupcakes beslag maken:

Klop de boter 3 minuten met de mixer op de halve stand. Voeg lepel voor lepel de basterdsuiker toe en klop 5 minuten. Zet de mixer in de laagste stand en voeg één voor één de eieren toe. Klop het mengsel tussendoor steeds glad. Roer het Amandel Aroma erdoor. Zeef bloem, Backin en zout boven de kom. Klop het bloemmengsel afwisselend met de melk met de mixer in de laagste stand luchtig door het eierbeslag, klop het steeds goed door.

### 4 Cupcakes bakken:

Vul de cakevormpjes tot 1 ½ cm onder de rand met het cupcakesbeslag. Bak de cupcakes middenin de voorverwarmde oven in ca. 20 minuten gaar. De cupcakes zijn gaar als je met de vinger licht op het cupcakeje drukt en deze terug veert. Laat de cupcakes op een rooster afkoelen.

### 5 Mokka botercrème maken:

Los het espressopoeder op in 60 ml kokend water en laat het helemaal afkoelen. Klop de boter zacht, voeg de poedersuiker en koude koffie toe en klop het tot een mokka botercrème. Klop het mengsel met de mixer in de hoogste stand luchtig in 2 minuten. Schep de mokka botercrème met een kleine ijschep of spatel op de cupcakes en bestrooi ze met het geroosterde amandelschaafsel.

