



Red Fruit Meringue Cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

170 g roomboter (ongezouten)
170 g poedersuiker
170 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)
3 eieren op kamertemperatuur
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma

Red fruit vulling:

500 g gemengd zomerfruit bijv. bramen, rode bessen, aardbeien, frambozen, zwarte bessen, blauwe bessen.
1 el citroensap (verse)
6 el poedersuiker

Mini Meringues:

2 eiwitten
140 g suiker
1 el maizena (bijv. Koopmans)

Topping:

rood fruit (hou een beetje achter van de vulling)
250 ml slagroom (ongeklopte room)

Extra nodig:

mixer met garden en een blender
1 verpakking Cupcake vormpjes
1 satéprikker
beslagkom (vetvrij)
spuitzak
bakplaat met bakpapier

1 Fruit vulling maken:

Voor de vulling met rood fruit maak je een lekkere puree van het rood fruit. Wij kozen voor een mix van ons favoriete zomerfruit met bramen, rode bessen, aardbeien, frambozen, zwarte bessen en blauwe bessen. Doe het fruit in een keukenblender en mix dit een paar seconden samen met de suiker en citroensap tot een lekker glad mengsel. Zet apart. (Hou een paar mooie stukjes fruit achter voor de decoratie).

2 Cupcakes beslag:

Verwarm de oven voor. Doe de boter in een kom en voeg de poedersuiker beetje bij beetje toe. Mix het mengsel steeds tussendoor met de mixer op middelhoge snelheid. Mix de boter en de suiker goed door elkaar, totdat er een lichte en luchtige massa ontstaat.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 3 Voeg nu 1 voor 1 de eieren toe. Mix het beslag goed door met de mixer op middelhoge snelheid als je een ei hebt toegevoegd. Voeg nu beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe. Mix telkens de massa met de mixer op middelhoge snelheid als je een hoeveelheid meel hebt toegevoegd.





4 Cupcakes bakken:

Vul de bakvormpjes eerst tot 1/3 met het beslag. Met een houten prikker maak je een holletje in het beslag voor de rood fruit vulling. Gebruik per cupcake ongeveer 2 theelepels vulling. Vervolgens vul je de cupcakes tot 2/3 met het beslag en bak de cupcakes in de voorverwarmde oven ongeveer 20-25 minuten. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.

Baktijd: 23 minuten

5 Mini meringues maken:

Zet de de heteluchtoven in temperatuur terug naar 110 graden (elektrische oven 120 graden, en de gasoven op stand 1.) Zorg voor een vetvrije beslagkom, bijvoorbeeld een keukenpapier met wat citroensap door de kom te halen.

Elektrische oven: 120 °C
Heteluchtoven 110 °C

6 Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar tot een mooi glad beslag. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maïzena toe en klop het nog ongeveer een halve minuut op hoge snelheid tot de meringue stijf is. Je kan dit simpel controleren door de beslagkom op z'n kop te houden (eventueel boven je hoofd als je dat aandurft ;-). Als alles in de kom blijft zitten dan is de meringue goed gelukt!

7 Vul een spuitzak met de meringue, doe dit heel voorzichtig met een spatel zodat de meringue zijn dikte niet verliest, en spuit mooie toefjes van de meringue op een bakplaat met bakpapier. Laat ongeveer 2 cm ruimte tussen elk toefje.

8 Zet de meringues voorzichtig in de oven, en bak ze 60 minuten. De meringues zijn klaar als ze van boven een klein beetje zijn gebarsten en een crunchy laagje hebben. Zet hierna de oven uit en laat de meringues ongeveer 2 uur rusten met de ovendeur gesloten. Be careful: it's hot!

9 Decoreren:

Als de meringues klaar zijn dan kan je de cupcakes gaan decoreren! Klop de slagroom lekker lobbijg met een mixer en smeer vervolgens met een spatel of mes op elke cupcake een dot slagroom. Je kan de slagroom ook spuiten met een spuitzak en grote decoratietip, mix de slagroom dan iets langer. Op de slagroom plaats je vervolgens enkele stukjes rood fruit en de mini meringues. Kruimel wat meringues 'on top' en you're ready!





Dit recept is voor ons gemaakt door Cupcakerecepten.nl:
<http://www.cupcakerecepten.nl/2015/05/red-fruit-meringue-cupcakes>

Tips van de Consumentenservice

- In plaats van een doosje met gemengd rood fruit kun je ook fruit uit de vriezer gebruiken. Laat het fruit ongeveer een uur op kamertemperatuur komen in een vergiet.



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