

Cupcakes

Nodig:

- 250 g zachte roomboter
- 250 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 5 grote eieren
- 250 g zelfrijzend bakmeel

Werkwijze:

- Meng de boter en suikers tot een zachte, gladde massa is verkregen
- Meng één voor één de eieren door het boter/suiker-mengsel. Het lijkt nu alsof het mengsel niet goed gemengd is, maar dat hoort zo!
- Meng het zelfrijzend door het boter/suiker/eier-mengsel. Blijf kloppen tot alle meel goed gemengd is en je geen klontjes meer ziet.
- Vul papieren cupcake vormpjes halfvol met het beslag
- Bak de cupcakes in de magnetron om half vermogen gedurende 1,5 minuut
- Haal de cupcakes uit de magnetron en laat ze even staan om na te garen.
- Voel of de cupcakes droog zijn, maar nog wel een beetje veerkrachtig. Is dit niet zo, bak ze dan nog een halve minuut langer

Bosvruchtentaart

Nodig:

- 200 g biscuitjes
- 250 g roomboter
- 1 tonnetje kwark
- 250 ml slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje klopvast
- 50 g witte basterdsuiker
- 250 g bosvruchten

Werkwijze

- Smelt de boter, maar laat het niet bruin worden
- Verkruimel de biscuitjes
- Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier
- Meng de koekkrumels met de boter
- Doe het koek/botermengsel in de springvorm en druk heel goed aan.
- Zet de bodem in de vriezer
- Klop de slagroom met de suikers en de klopvast stijf (let op dat het geen boter wordt!)
- Doe de kwark in een kom en meng er een beetje van de slagroom door
- Meng voorzichtig de rest van de slagroom door de kwark
- Doe het kwark/roommengsel op de taartbodem en zet terug in de vriezer
- Laat de vruchten goed uitlekken
- Doe de vruchten op de taart

Arretjescake

Nodig:

- 250 g roomboter
- 280 g rietsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 g cacao
- 300 g biscuitjes

Werkwijze

- Bekleed een bakblik met huishoudfolie
- Smelt de roomboter, let op dat de boter niet bruin wordt
- Meng de suiker met de vanillesuiker en de cacao
- Roer de gesmolten boter door de suikers en cacao tot het een glad mengsel is zonder klontjes
- Verkruiemel de biscuitjes grof
- Meng de koekkrumels met het boter/suiker/cacao-mengsel
- Doe het mengsel in het bakblik en druk het goed aan
- Laat de cake opstijven in de koelkast