

appelcakejes met kaneel

kijk voor varianten op bladzijde 51

Het kaneel geeft deze cakejes een fijne smaak en vormt een bijzonder goede combinatie met de appelmoes.

115 g zachte boter
115 g zeer fijne kristalsuiker, plus 1 eetl.
115 g zelfrijzend bakmeel
2 eieren
150 g ongezoete appelmoes

$\frac{3}{4}$ theel. kaneel
100 g gehakte pecannoten
100 g gele rozijnen
1 kleine rode handappel, in dunne schijfjes
2 eetl. kristalsuiker

Verwarm de oven voor tot 175 °C/gasstand 2-3. Vet een muffinbakplaat met 12 vormpjes in met boter. Doe de boter met de suiker, bakmeel en eieren in een kom en klop alles met een handmixer in 2-3 minuten tot een glad, bleek beslag. Roer de appelmoes, kaneel, noten en rozijnen erdoor.

Schep het beslag in de vormpjes. Leg er een paar appelschijfjes op en bestrooi ze met suiker.

Bak de cakejes 25-27 minuten. Neem de bakplaten uit de oven en laat ze 5 minuten staan. Zet de cakejes op een rooster en laat ze afkoelen. Serveer ze lauwwarm.

Bewaar ze maximaal 3 dagen in een goed gesloten trommel, of 3 maanden in de diepvriezer.

Voor 1 dozijn



rabarbercakejes met gember

kijk voor varianten op bladzijde 75

Deze combinatie van rabarber en gember is verrukkelijk. Men denkt dat rabarber uit China komt, waar hij om zijn medicinale kwaliteiten werd toegepast.

voor de cakejes

230 g zachte boter

230 g zeer fijne kristalsuiker

230 g zelfrijzend bakmeel

4 eieren

1 theel. vanille-essence

200 g rabarbermoes

voor het glazuur

240 g verse roomkaas, zacht geroerd

300 g poedersuiker, gezeefd

1 eetl. limoensap

½ theel. gemberpoeder

1½ eetl. grofgehakte gekonfijte gember

Verwarm de oven voor tot 200 °C/gasstand 4. Zet 18 papieren vormpjes in muffinbakplaten. Klop alle ingrediënten voor de cakejes behalve de rabarber in een grote kom met een handmixer in 2-3 minuten tot een glad, bleek beslag. Schep het in de vormpjes. Bak de cakejes 20 minuten. Neem de bakplaten uit de oven en laat ze 5 minuten staan. Zet de cakejes op een rooster en laat ze afkoelen. Haal uit de bovenkant van elk cakeje een kegelvormig stukje en vul de holte met 1 dessertlepel rabarber.

Roer voor het glazuur de verse roomkaas en de poedersuiker door elkaar en klop het mengsel zacht en romig. Voeg limoensap, gemberpoeder en gekonfijte gember toe en vermeng alles goed. Zet een dikke toef glazuur op de cakejes. Bewaar ze ongeglazuurd maximaal 3 dagen in een goed gesloten trommel, of 3 maanden in de diepvriezer.

Voor 1½ dozijn



cakejes met biscuitjes & crème

kijk voor varianten op bladzijde 199

De verkrumelde biscuitjes geven een knapperige textuur.

voor de cakejes

230 g zachte boter

230 g zeer fijne kristalsuiker

230 g zelfrijzend bakmeel

2 theel. bakpoeder

4 eieren

1 theel. vanille-essence

10 fijngeмаakte dubbele chocoladekoekjes

voor het glazuur

600 g poedersuiker, gezeefd

230 g zachte boter

snuffe zout

10 fijngeмаakte met crème gevulde dubbele
chocoladekoekjes

Verwarm de oven voor tot 175 °C/gasstand 2-3. Zet 18 papieren of aluminiumvormpjes in muffinbakplaten. Doe alle ingrediënten voor de cakejes behalve de koekkrumels in een grote kom en klop ze met een handmixer in 2-3 minuten tot een bleek, romig beslag. Roer de koekkrumels erdoor. Schep het beslag in de vormpjes. Bak de cakejes 20 minuten. Neem de bakplaten uit de oven en laat ze 5 minuten staan. Zet de cakejes op een rooster en laat ze afkoelen.

Klop voor het glazuur de poedersuiker met boter en zout met een handmixer door elkaar. Besmeer de afgekoelde cakejes royaal met glazuur en bestrooi met de biscuitkrumels.

Bewaar ze ongeglazuurd maximaal 3 dagen in een goed gesloten trommel, of 3 maanden in de diepvriezer.

Voor 1½ dozijn



vetarme wortel & walnotencakejes

kijk voor varianten op bladzijde 244

Dit is een vetarme versie van de klassieke Amerikaanse wortelcake. Gebruik magere yoghurt als u geen vetarme verse roomkaas kunt vinden.

voor de cakejes

230 g zelfrijzend bakmeel

1 theel. bakpoeder

½ theel. nootmuskaat

1 theel. gemberpoeder

175 g lichtbruine basterdsuiker

60 g geraspte wortel

100 g grofgehakte walnoten

1-2 fijngeprakte bananen

2 losgeklopte eieren

1¼ dl plantaardige olie

voor het glazuur

240 g vetarme verse roomkaas, zacht geroerd

200 g poedersuiker, gezeefd

1 theel. vanille-essence

4 eetl. gehakte walnoten

12 halve walnoten

Verwarm de oven voor tot 175 °C/gasstand 2-3. Zet 12 papieren vormpjes in een muffinbakplaat. Vermeng alle ingrediënten voor de cakejes in een grote kom. Klop met de handmixer op de laagste stand alles door elkaar. Schep het beslag in de vormpjes. Bak de cakejes 20 minuten. Neem de bakplaat uit de oven en laat hem 5 minuten staan. Zet de cakejes op een rooster en laat ze afkoelen.

Klop voor het glazuur de verse roomkaas met de poedersuiker en de vanille met een handmixer door elkaar tot een glad en romig mengsel. Spatel de walnoten erdoor. Besmeer de cakejes ermee en garneer ze met een halve walnoot. Bewaar ze ongeglazuurd maximaal 3 dagen in een goed gesloten trommel, of 3 maanden in de diepvriezer.

Voor 1 dozijn

