

Worteltaart cupcakes

Ingrediënten

Voor 8 cupcakes

Cupcakes:

125 gram geraspte wortelen
100 gram volkoren speltmeel
50 gram rietsuiker
50 ml. zonnebloemolie
50 gram gemengde noten
1 rijpe banaan
½ biologische sinaasappel
1 eetlepel (gebroken) lijnzaad
1 ½ theelepel koekkruiden
½ theelepel bakpoeder (2,5 gram)
½ theelepel bakingsoda (2,5 gram)
snufje zout

Aan de slag

- Cupcakes: verwarm de oven voor op 180 graden en vet de cupcake vormpjes in (of gebruik ze van bakpapier). Meng het lijnzaad met 3 eetlepels water en laat minstens 5 minuten staan. Hak de gemengde noten in grove stukjes fijn in de blender/keukenmachine of met een scherp mes en zet even apart. Doe alle droge ingrediënten (speltmeel, suiker, koekkruiden, bakpoeder, bakingsoda en het zout) in de grote mengkom en roer goed door. Pers de halve sinaasappel uit (bewaar de schil, zie topping) en doe het sap, samen met de olie, de banaan en het lijnzaad in de blender en mix tot er een gladde massa ontstaat. Voeg nu de ingrediënten uit de blender toe aan de droge ingrediënten en voeg de gehakte noten en geraspte wortel toe. Meng alles snel door elkaar (de sinaasappelsap reageert met de bakingsoda). Schep het beslag in de 8 cupcake vormpjes en bak de cupcakes in 25 minuten gaar. Laat de cupcakes helemaal afkoelen en haal ze daarna uit de vormpjes.
- Topping: als de cupcakes in de oven staan kan je beginnen met het maken van de topping: meng hiervoor de vegan roomkaas met de plantaardige boter en de poedersuiker, dit lukt het beste met een mixer. Laat het mengsel (het blijft vrij zacht) daarna in de ijskast staan totdat de cupcakes helemaal zijn afgekoeld. Sduit of spatel daarna de topping op de koude cupcakes en rasp wat sinaasappelschil (die je had bewaard ;-) op de topping voor een extra frisse smaak.

Deze cupcakes passen heel goed bij een high tea, maar zijn zo ook heerlijk! ♥

Wil je een grote worteltaart maken, kijk dan [hier](#) voor mijn bananen wortelcake recept.

Veganistisch

bereidingstijd: ongeveer 60 minuten incl. baktijd

Topping:

100 gram vegan roomkaas, ik gebruik [deze](#)
50 gram plantaardige boter, op kamertemperatuur
100 gram poedersuiker

keukenhulpjes:

grote mengkom
8 (siliconen) cupcake vormpjes (van papier kan ook)
blender of keukenmachine
mixer of garde
citroenrasp/ fijne rasp



Blue Bottle Gifts