

BLACK FOREST CUPCAKES



Voor deze cupcakes haalde ik de mosterd bij mijn schoonbroer. Zijn favoriete taart is namelijk de Schwarzwälder kirsch. Ik durf te hopen dat ik mijn plekje bij mijn schoonfamilie veroverde door op zijn verjaardag zijn favoriete taart voor hem te bakken. Shout-out dus, naar mijn twee fantastische schoonfamilies die gelukkig allemaal een goed dessert kunnen appreciëren.

10 CUPCAKES

INGREDIENTEN

- 180 ml sojamelk
- 1 tl appelciderazijn
- 150 g kokosbloesemsuiker
- 180 g Schär Kuchen und Kekse bloem of speltmeel
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda
- 65 g cacaopoeder
- 115 ml kokosyoghurt
- 125 ml zonnebloemolie
- kersenconfituur
- clotted cream
- krieken

BEREIDING

- * Verwarm de oven voor op 175°C.
- * Meng de sojamelk en de appelciderazijn en zet opzij.
- * Meng in een kom de kokosbloesemsuiker met het meel, de bakpoeder, de baking soda en het cacaopoeder. Meng goed. Voeg daaraan ook de kokosyoghurt, de olie en de sojamelk toe. Meng opnieuw en verdeel over cupcakevormen.
- * Bak de cupcakes 25 minuten en laat ze helemaal afkoelen.
- * Snijd eventueel een beetje cake uit de top van de cupcakes en lepel er wat kersenconfituur in (eventueel opgewerkt met wat Kirsch). Werk de cup cakes af met een laagje clotted cream en een verse kers of opgelegde kriek.