



Cupcake: De boswachter



Dit recept is komt uit het boek Rudolph's hartige cupcakes
van Rudolph's hartige cupcakes
Karakter Uitgevers
ISBN 9789045200378

DE BOSWACHTER

GLUTENVRIJE CUPCAKE MET HAZELNOTEN, CHAMPIGNONS, WITTE WIJN EN KOMIJN

VOOR 12 CUPCAKES



CAKE

150 gr boekweitmeel
9 gr bakpoeder
½ theel. zout
½ theel. peper
150 gr hazelnoten, fijn gemalen
60 gr gehakte hazelnoten, geroosterd
2 eieren
300 ml karnemelk
80 ml zonnebloemolie

GARNERING

400 gr gemengde champignons, gesneden
1 sjalot, gesnipperd
scheutje olie
100 ml witte wijn
1 mespunt komijn
zout en peper
2 eetl. bieslook, fijngesneden



CAKE

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Zeef het boekweitmeel en de bakpoeder boven een kom en meng met een garde het zout, de peper en de hazelnoot erdoor. Mix in een andere kom de eieren met de karnemelk en de olie. Voeg beide mengsels samen en roer ze door elkaar met een spatel. Het beslag is klaar als alles goed is gemengd. Zet de cupcakevormpjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

GARNERING

Fruit de champignons samen met de sjalot aan in een scheutje olie. Blus af met de witte wijn en breng op smaak met de komijn en wat zout en peper. Laat de wijn verdampen, neem de pan van het vuur en voeg de bieslook toe. Verdeel het champignonmengsel over de warme hazelnootcakejes.