Rozen cupcakes

Wat heb je nodig

175 gram zelfrijzend bakmeel
175 gram suiker
175 gram boter
50 gram amandelmeel
3 eieren
100 gram Griekse yoghurt
1 limoen
2 theelepels rozenwater
boter om in te vetten
botercrème (eventueel)

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12 (of 12 cakevormpjes)

Zet de oven op 180 graden.
Vet de muffinvorm in en zet hem op het ovenrooster.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Smelt de boter op de laagste stand en laat even afkoelen.

Was de limoen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de limoen, alleen het groen.
Pers de limoen uit.
Doe 2 eetlepels limoensap in een kopje (de rest gebruik je niet).

Breek de eieren in 3 kopjes.
Doe het zelfrijzend bakmeel en de suiker in een beslagkom.
Doe het amandelmeel en de limoenrasp erbij.
Roer alles door elkaar.

Doe in een andere beslagkom de eieren en de yoghurt.
Doe 2 eetlepels limoensap en het rozenwater erbij.
Klop het met de mixer goed door elkaar.

Giet het yoghurt-ei mengsel bij het bloemmengsel.
Klop het met de mixer goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.

Schenk de gesmolten boter erbij.
Klop het met de mixer door elkaar.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.

Vul de vormpjes met beslag, doe ze niet helemaal vol.
Zet het rooster met de vormpjes in de oven.
Balk de cupcakes in 20 tot 25 minuten goudbruin.
Laat de cupcakes afkoelen op een taartrooster.
Je kunt de cupcakes versieren met boter crème.