

Abrikozen cakejes

Wat heb je nodig

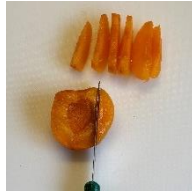
150 gram boter (zacht) 1 theelepel citroenrasp (Baukje)
150 gram bloem 2 theelepels bakpoeder
150 gram suiker 6 abrikozen
3 eieren 1 snufje zout
boter om in te vetten



1 muffinvorm 12 cups of 2 x 6 cups



Haal het rooster uit de oven.
Zet de oven op 170 graden.
Vet de muffinvorm in met boter.
Breek de eieren in 3 kopjes.



Was de abrikozen en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de abrikozen door de helft.
Haal de pit eruit.
Snijd de abrikozen in plakjes.



Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Klop de boter en de suiker met de mixer.
Klop tot een romig mengsel.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe 1 ei in de beslagkom bij het botermengsel.
Klop het ei er helemaal door.
Doe er weer een ei bij en klop het er ook door.
Doe hetzelfde met het laatste ei.



Doe de bloem en het bakpoeder erbij.
Doe het zout en de citroenrasp er ook bij.
Klop het met de mixer kort door elkaar.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.



Schep het beslag in de vormpjes.
Dit gaat gemakkelijk met 2 lepels.
Verdeel de plakjes abrikoos over de vormpjes.
Druk ze een beetje in het beslag.



Zet de muffinvorm op het rooster en zet het in de oven.
Bak de cakejes in 30 minuten gaar en lichtbruin.
Zet de muffinvorm op een taartrooster.
Laat afkoelen in de vorm en haal daarna de cakejes eruit.