

Kweeper cupcakes

Wat heb je nodig

150 gram volkorenmeel
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel baking soda
¼ theelepel kardemon
½ theelepel kaneel
2 eieren
100 gram yoghurt

2 eetlepels olie
100 gram appelmoes (ongezoet)
1 theelepel honing
1 theelepel vanille-extract
100 gram kweepercompote ([zie recept](#))
olie om bakvorm in te smeren



Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12



Zet het ovenrooster op het werkblad.

Verwarm de oven op 180 graden.

Zet de muffinvormen op het ovenrooster en vet ze in.

Breek de eieren in 2 kopjes.



Doe het volkorenmeel en het bakpoeder in een beslagkom.

Doe de baking soda en de kaneel erbij.

Doe de kardemon er ook bij.

Roer alles goed door elkaar.



Doe de eieren in een andere beslagkom.

Klop de eieren los met de mixer.

Doe de yoghurt en de appelmoes erbij.



Doe de olie en de honing ook in de beslagkom.

Doe het vanille-extract er ook bij.

Klop alles goed door elkaar met de mixer.



Doe het meelmengsel uit de andere beslagkom erbij.

Roer het kort door elkaar tot een egaal beslag.

Doe de kweepercompote erbij.

Meng het voorzichtig door het beslag.



Schep het beslag in de vormpjes.

Zet het rooster in de oven.

Bak de cupcakes 20 tot 25 minuten.

Prik met een satéprikker, als hij schoon blijft, dan zijn ze gaar.



Haal het rooster uit de oven.

Laat de cupcakes 5 minuten afkoelen in de vormpjes.

Haal de cupcakes uit de vormpjes.

Laat ze verder afkoelen op een taartrooster.