

Sinaasappelcakejes

Ingrediënten

- 75 g zelfrijzend bakmeel
 - 75 g bloem
 - 125 g ongezouten boter, zacht
 - 150 g fijne tafelsuiker
- 2 eetlepels fijn geraspte sinaasappelschil
3 grote eieren
of een half pak Cakejesmix van Dille & Kamille

Glazuur

- 2 eetlepels boter, zacht
- 90 g roomkaas, losgeroerd
- 1 theepel fijn geraspte sinaasappelschil
- 1/2 theelepels vanille-extract
- 100 g poedersuiker
- gekonfijte sinaasappel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zet papieren cakevormpjes in een muffinbak voor 12 stuks. Maak eerst de cakeje s: meng in een kom het zelfrijzend bakmeel en de bloem. Klop in een andere kom de boter en suiker met een mixer op de middelste stand tot een licht romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe. Zet de mixer op de laagste stand en mix het bloemmengsel erdoor. Schep het beslag in de vormpjes. Bak de cakejes 15-20 minuten of tot een beinaald die je in het midden steekt er weer schoon uitkomt. Laat het blik 5 minuten afkoelen op het rooster.

Mix de zachte boter met de roomkaas, geraspte sinaasappel, vanille-extract en poedersuiker. Kleur eventueel met een natuurlijke kleurstof het geheel oranje. Doe het mengsel in een spuitzak en verdeel over de cakejes. Garneer met een stukje gekonfijte sinaasappel. Zie voor recept op de volgende pagina.



Gekonfijte sinaasappels

Ingredienten

- 200 g kristalsuiker
- 1 (biologische) handsinaasappel
- 3 el fijne kristalsuiker
- 100 g pure chocolade
- extra: vetvrij (bak)papier

Bereiding:

Boen de sinaasappel schoon onder heet water. Snijd de sinaasappel in dunne partjes. Breng de sinaasappels (net onder water) aan de kook (om de het bitter uit de schil te koken). Laat even koken, giet ze op een zeef en spoel ze voorzichtig af. Breng ze op dezelfde manier weer aan de kook en spoel ze weer af. Breng 1 x 1 dl water met de suiker aan de kook. Voeg de sinaasappel toe aan het suiker water en laat ze 5 minuten zachtjes koken. Schep met een schuimspaan (goed uit laten lekken) de partjes in een lage schaal. Laat het suikerwater ongeveer tot 1/3 inkoken tot suikersiroop. Giet de hete siroop op de partjes fruit en laat afkoelen. Neem de partjes uit de siroop, laat ze goed uitlekken en dep ze een beetje droog. Druk de helft van de sinaasappelpartjes in de kristalsuiker. Snijd de chocolade fijn en laat het in een pannetje boven heet water smelten. Doop de andere helft van de sinaasappel partjes half in de chocolade en laat ze op bakpapier (in de koelkast) stollen. Serveer de sinaasappel after dinner bij de koffie of gebruik als decoratie voor de sinaasappelcakejes.

Geniet ervan!

Bron: ZTRDG.nl

