



Regenboog cupcakes

voor 30 traktaties / 85 kcal per stuk

- 80 gram gedroogde dadels (zonder pit)
- 40 gram zachte margarine
- 3 eieren
- 150 gram appelmoes zonder toegevoegd suiker
- 100 ml karnemelk
- 2 theelepels vanillearoma
- 100 gram volkoren tarwe- of havermeel
- 150 gram amandelmeel
- 2 theelepels bakpoeder
- blauwe, groene, gele en roze levensmiddelenkleurstof
- 200 gram zuivelspread light
- 50 gram magere vanillekwark zonder toegevoegd suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 50 gram spikkels

- Staafmixer of keukenmachine
- 30 papieren mini-cakevormpjes

1. Pureer de dadels met de margarine, eieren, appelmoes, karnemelk en het vanillearoma met een staafmixer of in een keukenmachine tot een smeug mengsel.
2. Meng het volkorenmeel, amandelmeel en bakpoeder. Voeg toe aan het mengsel en roer tot een beslag.
3. Verwarm de oven voor op 170 °C.
4. Verdeel het beslag over 4 komen. Voeg aan elke kom een andere kleur levensmiddelenkleurstof toe.
5. Verdeel het beslag in laagjes over de cakevormpjes, zodat het op de kleuren van de regenboog lijkt.
6. Bak de cakejes in 15-20 minuten gaar in de oven. Prik met een cocktailprikker in de cakejes om te testen of ze gaar zijn. Blijft er geen beslag plakken aan de prikker, dan zijn de cakejes gaar. Laat de cakejes afkoelen.
7. Roer de zuivelspread, vanillekwark en vanillesuiker tot een gladde massa en verdeel over de cakejes.
8. Versier de cakejes met de spikkels.

Tip

Maak je de traktatie eerder? Sla stap 8 over en bewaar de cupcakes in de koelkast. Versier vlak voor het trakteren met de spikkels.