

Caramel Pineapple Upside-Down Cupcakes

Een Amerikaanse klassieker!
Onze Caramel Pineapple
Upside-Down Cupcakes
gemaakt met Werther's
Original Caramel & Crème
snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 12 stuks

- 24 Werther's Original
Caramel & Crème snoepjes
- 20 ml slagroom
- 12 ananasschijven
- 12 kersen, zonder steel en
ontpit
- 8 eieren, kamertemperatuur
- 180 g suiker
- 105 g ongezouten
roomboter
- 150 g amandelmeel
- 80 g bloem
- Snufje zout
- Limoenrasp

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de cupcake bakvorm in.
2. Smelt de Werther's Original Caramel & Crème snoepjes in een steelpan met 25 g boter, de slagroom en een eetlepel water. Blijf goed roeren en verwarm het mengsel tot het begint te bubbelen. Haal de pan van het vuur.
3. Verdeel de Caramel over de cupcakevormpjes. Plaats nu in iedere cupcakevorm een ananasschijf met een kers in het midden.
4. Smelt de overige boter in een steelpan en laat deze even afkoelen. Scheid de eieren en meng het eiwit met het amandelmeel, snufje zout en de limoenrasp. Bewaar het eiwit apart in een kom.
5. Klop het eiwit op en voeg de suiker toe wanneer het eiwit schuimig begint te worden. Klop nu luchtig.
6. Voeg een kwart van het eiwitmengsel toe aan het amandelbeslag en spatel dit om tot het is opgenomen. Voeg nu de rest van het eiwitmengsel toe en spatel voorzichtig om tot een luchtig geheel.
7. Voeg al zevend de bloem toe en spatel dit door het beslag. Vul nu de cupcakevormen met het beslag en bak de cupcakes 20 tot 25 minuten. Draai na het bakken om met behulp van een rooster en laat ze daarop afkoelen.

Tip: Serveer met slagroom of vanillesaus.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 30 minuten

Oventijd: 25 minuten