

# TIPS & TRICKS FOOD HALLOWEEN

**Droom  
KOFFERTJE**

WIJ STEKEN JOUW DROMEN EN GEDACHTEN IN KOFFERTJES!



## Cupcakes Halloween

### INGREDIENTEN

- 400 gr. pompoen
- 175 gr. boter
- 175 gr. suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel kaneel
- Rasp van 1/2 citroen
- 3 eieren
- 1/2 zakje bakpoeder
- 250 gr. bloem

### BENODIGDHEDEN

- Mixer
- Cupcakevormpjes
- Zeef
- Oven

### BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 175 graden. Kook de blokjes pompoen in ± 10 min gaar en laat uitlekken. Mix de boter (175 gr.) met de suiker en vanillesuiker. Voeg de eieren, citroenrasp en kaneel toe en blijf mixen.
2. Pureer de pompoenblokjes en stamp het meeste vocht eruit in een zeef. Voeg depompoenpuree toe aan het beslag. Doe dan de bloem en bakpoeder erbij en meng kort, maar goed door elkaar.
3. Vul de cupcakes met het beslag en zet ze 20 tot 25 min. in de oven. Maak ondertussen de topping: mix de boter los met een mixer. Voeg de roomkaas en poedersuiker toe en mix glad. Zet het beslag van de topping in de koelkast.
4. Laat de cupcakes afkoelen en besmeer met een laagje roomkaas topping. Trek lijnen met de decoratiestift en leg een pompoenpitje in het midden.

### Topping

- 75 gr. roomkaas
- 50 gr. boter
- 75 gr. poedersuiker
- Decoratiestift (eetbaar)
- Pompoenpitten