

Appel-cupcakes à la Kikkoman

totale tijd **45 min.** 20 min. voorbereidingstijd 25 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.509 kJ / 360 kcal

INGREDIËNTEN

12 porties

50 g	gehakte amandelen
275 g	bloem
2 snufjes	kaneel, gemalen
2 tl	bakpoeder
1 tl	baksoda
80 g	suiker
2	eieren
7 el	plantaardige olie
300 ml	karnemelk
4 el	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus</u>
2	zoetzure appels (bijv. goudrenet, cox oranje)

Voor de 'frosting':

100 g	boter
2 el	suiker
1 sachet	vanillesuiker
200 g	kwark

VOORBEREIDING

Stap 1

Rooster de amandelen goudbruin in een pan met antiaanbaklaag. Meng het meel, kaneel, bakpoeder, natron en suiker mengen. Roer de eieren, olie, karnemelk en sojasaus door elkaar. Schil de appels en snijd in vieren, verwijder het klokhuis, snijd de appels in kleine blokjes en roer samen met de amandelen door het deeg.

Stap 2

Vul de papieren muffinvormpjes (plaat met 12 muffinvormen) met het deeg en bak deze in een voorverwarmde bakoven bij 180 °C (gas: stand 3, hetelucht 160 °C) in ca. 20 - 25 minuten goudbruin. Laat de muffins op een gebakrooster afkoelen.

Stap 3

Klopt boter, suiker en vanillesuiker schuimig op. Roer voorzichtig de kwark voorzichtig erdoor en vul de crème in een spuitzak met stermondstuk. Versier de muffins met de 'frosting' en garneer naar wens met geroosterde amandelen.