

# Luchtige cupcakes met fris zoete topping

## Ingrediënten

### Cupcakes (voor 12 stuks):

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 160 gram boter
- 2 eieren
- 50 ml melk
- 60 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- 1 theelepel SteviJa Baksoda
- Papieren/silicone bakvormpje



### Topping:

- 200 gram roomkaas
- 50 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 2 eetlepels bloem
- 15 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- ½ theelepel citroensap
- Slagroomsput

## Bereiding

### Cupcakes:

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Meng met de mixer de boter en de Kristal tot een gladde massa. Voeg de eieren toe en klop het geheel gedurende 3 minuten op de hoogste stand tot een glad beslag.

Los de Baksoda op in de melk en mix deze nog een minuut samen met het meel door het beslag.

Vul de bakvormpjes voor 2/3 met beslag en zet deze op de bakplaat.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de cupcakes in circa 20 minuten gaar.

### Topping:

Smelt de boter au-bain marie en meng de bloem er doorheen.

Roer de roomkaas, de Kristal en het citroensap er doorheen.

Warm dit geheel op totdat de Kristal is opgelost.

Schep het beslag in een slagroomsput en laat deze opstijven in de koelkast.