Cupcake zonder ei

Ingrediënten

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
2 el (eetlepels) lijnzaad
6 el (eetlepels) Water
100 ml Melk (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Roomboter (zacht)
100 ml Melk (koud)
50 g (gram) Frambozen
200 g (gram) Fruit naar keuze

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
IJsbolletjestang of juslepel
Muffin en cupcake bakvorm
16 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Voorbereiden

Zorg dat de boter zacht is.

Meng het **gebroken lijnzaad (2 el)** met het **water (6 el)** en laat dit 10 minuten staan.

Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cakevormpjes erop. Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Cupcakes zonder ei maken

Voeg aan de cupcakemix het lijnzaadei, **melk (100 ml)** en **boter (100 g)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad beslag.

Klop het cupcakebeslag met de mixer gedurende **1 minuut** op de hoogste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de cakevormpjes. Doe de cupcakevormpjes voller als normaal.

3. Cupcakes bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes in **ca. 25-30 minuten** gaar.

Je kunt controleren of de cupcakes gaar zijn door er licht met de vinger op te drukken. Veert de cupcake iets terug, dan is de cupcake gaar.

Laat de cupcake afkoelen op een rooster.

4. Frambozen Botercrème maken

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (100 ml)** , de gepureerde **frambozen (50 g)** en de mix voor de **botercrème (zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in **ca. 1 minuut** op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Doe de botercrème in een spuitzak met een kartelmondje.

5. Cupcakes decoreren

Spuit een toef op iedere cupcake en decoreer met de aardbeien, frambozen, perziken en munt.