

Koninklijke oranjecake in sinaasappel



Velthuizen
KEUKENS

🕒 35 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

180 gram ongezoeten roomboter
8 gram vanillesuiker
135 gram suiker
180 gram zelfrijzend bakmeel
4 eieren
snufje zout
gele en rode kleurstof
6 gehalveerde sinaasappelschillen
aluminiumfolie
cupcake bakvorm

Stap 2 | Sinaasappelschil

We moeten ervoor zorgen dat de schil van de sinaasappel niet verkleurd in de oven, de schil moet zijn mooie oranje kleur behouden. Maak daarom kommetjes van aluminiumfolie en plaats hier de sinaasappelschillen in. Zet voor de stabiliteit tijdens het bakken de pakketjes in een cupcakevorm.



Stap 3 | Cupcakebeslag

Mix voor het cupcakebeslag de boter, suiker en vanillesuiker goed door elkaar. Voeg daarna één voor één de eieren toe en mix net zolang tot alle eieren goed opgenomen zijn. Nu kan je de kleurstof toevoegen. Gebruik eerst een hoeveelheid rode vloeistof en daarna net zoveel geel tot je tevreden bent over de oranje kleur. Vul de sinaasappelschillen met het beslag en bak de cakejes af in 25 minuten op 190 graden.



Stap 4 | Afkoelen & serveren

Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen. De cakes hebben na het bakken een bolletje gekregen, snij dit eraf, zodat de bovenkant glad is. Maak partjes van de halve sinaasappels. Leg de oranjecakes in sinaasappel op een schaal, en serveer speciaal voor Koningsdag met een glaasje oranjebitter.

