

## Cupcake met citroenhoning

- 200 gram bloem
- 1 eetlepel bakpoeder
- 120 gram suiker
- 100 gram **Sarah's Honey lemon**
- Mespunt zout
- 1 ei
- 180 ml karnemelk
- 60 gram boter
- 1 eetlepel vanille extract

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven op 180 graden.

Zet een cupcake bakblik klaar met hierin cupcake papertjes.

Zeef de bloem en bakpoeder, roer het zout en suiker er doorheen.

Mix dan het ei, de karnemelk, de honing, vanille extract en de boter er doorheen.

### Niet te lang mixen!

Vul de cupcake tray met het beslag en bak de cakejes in circa 25 minuten gaar.

Goed laten afkoelen en desgewenst nog wat honing boven over de cakejes laten lopen.

**De lemon honing kun je ook vervangen door een andere smaak. Denk bijvoorbeeld aan sinaasappel of frambozen. Er zijn vele combinaties mogelijk**



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

