




# Paas cupcakes met chocolade eitjes

 Bakrecept     25 min + 25 min oventijd     \*\*

---

*Lekkere luchtige cakejes met een chocolade toef van botercrème gedecoreerd met paaseitjes. Leuk voor de paasbrunch!*

---

## Ingrediënten

### Recept voor: 8 stuks

- 100 gr zelfrijzend bakmeel
- 100 gr suiker
- 100 gr boter (op kamertemperatuur)
- 2 eieren (op kamertemperatuur)
- 2 eetlepels melk
- Snuf zout

## Botercrème en toppings

- 150 gr boter
- 150 gr poedersuiker
- 1 eetlepel melk
- 1 eetlepel cacao
- 24 kleine paaseitjes (bijvoorbeeld van M&M)

## Materiaal

- mixer
- muffin bakvorm
- Muffin papertjes
- spuitzak

## Bereiding




- Verwarm de oven voor op 180° graden.
- Mix de boter en suiker door elkaar tot een licht geheel.
- Mix een voor de een de eieren erdoor en mix nog eens 3 minuten door.
- Voeg dan beetje bij beetje het bakmeel, melk en zout toe en mix er kort maar

krachtig doorheen

krachtig worden.

- Vul het muffinbakblik met de papieren vormpjes. Schep het hier het beslag in en vul ze ongeveer tot  $\frac{2}{3}$ .
- Bak ze in het midden van de oven in ongeveer 20 à 25 minuten gaar. Controleer met een satéprikker of ze gaar zijn.
- Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.
- Maak ondertussen de botercrème. Mix de boter romig in een kom. Voeg de poedersuiker, cacao en de melk toe en mix erdoor.
- Vul de spuitzak met de chocolade boter crème en spuit toeven op de cupcakes.
- Decoreer met wat kleine paaseitjes en sprinkles.

# Kaneel haasjes van croissantdeeg

 Ontbijt     25 min + 15 oventijd     \*\*

---

*Deze snelle cinnamon rolls van croissantdeeg zijn heerlijk bij de paasbrunch of het paasontbijt*

---

## Ingrediënten

### Recept voor: 8 stuks

- 1 blik croissantdeeg large
- 1 ei
- 75 gr donkere basterdsuiker
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels zachte boter

## Bereiding

- Verwarm de oven op 200 graden. Meng de suiker met kaneel in een kommetje. Rol het croissantdeeg uit en druk alle naden goed aan elkaar tot 1 grote lap deeg. Besmeer deze met de boter en bestrooi met de kaneelsuiker. Snijd 8 dunne repen van het deeg over de lange zijde. Snijd de repen op ca.  $\frac{2}{3}$  door en rol het langste stuk op tot een rondje en leg op de bakplaat met bakpapier.
- Halveer het overgebleven stuk reep en maak hier 2 oortjes van door ze te buigen en vast te maken aan het rondje. Doe dit bijvoorbeeld met een vork. Je kunt de oortjes het beste een beetje plat drukken anders bestaat de kans dat ze tijdens het bakken omvallen.
- Klop het ei los en bestrijk de haasjes hiermee. Bak ze in ca. 15 min mooi bruin in de oven. Je kunt ze een dag van te voren maken en goed afdekken en de volgende dag een paar minuten opwarmen in de oven, maar vers zijn ze wel het allerlekkerste.

## Paas smoothie

 Ontbijt     10 min     \*

---

*Deze frisse smoothie is een combinatie van zoete mango en wortel, ideaal voor bij een heerlijk ontbijt of een brunch*

---

### Ingrediënten

### Benodigdheden:

Recept voor: 6 stuks

Blender

- 210 gr wortel
- 450 gr mango
- 1.5 banaan
- 450 gr yoghurt
- 450 ml sinaasappelsap
- takjes munt

### Bereiding

- Rasp de wortel of gebruik wortel julienne. Meng dit met het sinaasappelsap en blend dit in een blender al tot een glad geheel. Door deze stap zal de wortel glad mogelijk worden. Voeg vervolgens ook de banaan en yoghurt erbij.
- Snijd de mango in blokjes en houd een paar blokjes over voor de garnering. Voeg de overige mango ook bij in de blender. Blend tot een gladde smoothie. Garneer met mango blokjes en een beetje munt.

## Gezonde eiersalade

 Bijgerecht  20 min  \*

---

*Dit is een makkelijk basisrecept voor zelfgemaakte eiersalade, lekker fris en licht van smaak en heerlijk op brood of toastje*

---

### Ingrediënten




#### Recept voor: 1 kommetje

- 4 eieren
- 1 theelepels mosterd
- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 klein sjalotje
- snuf paprikapoeder
- Snuf kerriepoeder
- 1 eetlepel bieslook
- peper en zout

### Bereiding

- Kook de eieren hard in ongeveer 8-10 minuten. Laat de eieren schrikken met koud water en pel de eieren vervolgens. Snijd de afgekoelde eieren in kleine stukjes.
- Snipper het sjalotje zo fijn mogelijk en doe in een kommetje. Voeg vervolgens de yoghurt en mosterd erbij. Breng op smaak met een snuf paprikapoeder, een snuf kerriepoeder en peper en zout en meng goed. Voeg hierbij de stukjes ei en meng nogmaals goed door. Hak de bieslook fijn en voeg dit erbij.
- Tip: je kunt ook mayonaise toevoegen aan deze eiersalade maar dat maakt hem wel iets ongezonder en vetter.

## Broodjes gevuld met ei

 Ontbijt     15 min + 15 min oventijd     \*

---

*Leuk lunchgerecht of ontbijt recept van broodjes gevuld met ei gegratineerd met kaas uit de oven, ook leuk voor Pasen!*

---

### Ingrediënten


Recept voor: 4 stuks

- 4 tijgerbollen of andere broodjes
- 4 eieren
- 75 ml kookroom of slagroom
- Handje kaas
- peper en zout
- Bosui of peterselie om te garneren

### Bereiding

- Verwarm de oven op 180 graden. Snijd het bovenste stukje van de broodjes. Haal wat van het zachte brood er uit. Bestrooi de bodem met een klein beetje kaas. Laat hier een ei op glijden. Voeg een scheutje room toe, bestrooi met peper, zout en bestrooi met een beetje extra kaas. Zet de broodjes ca 15 minuten in de oven. Garneer de broodjes met wat bosui of peterselie.
- Tip: je kunt voor dit recept zowel afbakbroodjes gebruiken of al gebakken broodjes.

## Gevulde eieren

 Hapjes en snacks    ⌚ 25 min     \*

---

*De klassieker op elk feestje of tijdens pasen: gevulde eieren met kerrie en bieslook.  
Super makkelijk om zelf te maken met dit recept.*

---

### Ingrediënten




#### Recept voor: 8 stuks

- 4 eieren
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel yoghurt
- 1 theelepel mosterd
- Snufje paprikapoeder
- Snufje kerriepoeder
- Verse bieslook

### Bereiding

- Kook de eieren in ca. 10 minuten hard.
  
- Spoel ze daarna af onder koud water zodat ze schrikken. Pel de eieren en snijd ze doormidden.
  
- Haal het eigeel met een vorkje of mesje eruit en doe dit in een kommetje. Prak dit met een vork zo fijn mogelijk.
  
- Voeg de mayonaise, yoghurt, mosterd, paprikapoeder en kerriepoeder toe en meng goed door elkaar. Doe het mengsel in een spuitzak en maak mooie toefjes in de eiwitten. Bestrooi met wat bieslook.

# Lemon meringue cupcakes

 Bakrecept     45 min + 20 min oventijd     \*\*

---

*Luchtige lemon meringue cupcakes gevuld met een frisse vulling van lemoncurd en een topping van meringue schuim, super lekker en leuk! Ook voor Pasen!*

---

## Ingrediënten

### Recept voor: 8 stuks

- 120 gr boter (kamertemperatuur)
- 100 gr suiker
- 120 gr zelfrijzend bakmeel
- 40 ml melk
- 1.33 eetlepels citroensap
- 2 eieren
- 0.67 eetlepel vanille aroma
- 2.67 eetlepels lemoncurd ( zelfgemaakt of kant en klaar)

### Topping:

- 33.33 gr suiker
- 1.33 eiwitten

### Benodigheden

- Muffinbakvorm met papiertjes
- mixer
- Creme brulee brander
- Optioneel: spuitzak

## Bereiding

Verwarm de oven op 175 graden. Mix de suiker, vanille aroma en boter romig in een kom. Voeg een voor een de eieren toe en mix er doorheen en mix nog even door tot het beslag wat luchtiger wordt. Voeg de melk toe en het citroensap en mix er ook door. Als laatste voeg je beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe tot deze is opgenomen. Vul de papieren vormpjes in de bakvorm met het beslag tot net iets onder de rand. Bak ze in ca. 20 minuten lichtbruin en gaar in de oven. Zet ze niet te hoog in de oven.

Laat de cupcakes vervolgens afkoelen. Klop de eiwitten in een schone en vetvrije kom met een mixer half stijf en voeg dan de suiker toe. Klop vervolgens op hoge snelheid tot er mooie glanzende pieken ontstaan. Maak met een appelboor of mesje holletjes in het midden van de cupcakes. Vul deze met lemoncurd. Doe de meringue in een spuitzak of gebruik een lepel om de meringue op de cupcakes te doen. Spuit of schep mooie hoopjes op de gevulde



cupcakes. Brand met een brander de toefjes licht bruin.

*Leuke Recepten*

○ Tip: je kunt de lemon meringue cupcakes het beste dezelfde dag serveren. Wil je ze de volgende dag serveren dan kun je het beste de cupcakes en lemon curd al een dag van te voren maken en op de dag zelf vullen en toppen met vers gemaakt meringue schuim.