

# RED VELVET CUPCAKES

## *Ingrediënten*

- ROOMBOTER 60 GR
- SUIKER 150 GR
- EI 1
- CACAOPOEDER 25 GR
- VANILLE EXTRACT 3 TL
- LIEFMANS ON THE ROCKS 130 ML
- BLOEM 150 GR
- BAKSODA 1 TL
- AZIJN 1,5 TL
- RODE KLEURSTOF 3 TL
- POEDERSUIKER 300 GR
- BOTER (ONGEZOUTEN) 50 GR
- ROOMKAAS 125 GR

## RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Klop de boter en suiker luchtig, voeg dan het ei toe.
3. Maak van de vanille, cacao en kleurstof een pasta en voeg deze toe aan het botermengsel. Als je minder kleurstof gebruikt kan het zijn dat het lastig is om een pasta te maken, voeg dan een klein beetje van de Liefmans On The Rocks toe.
4. Voeg de pasta toe aan het botermengsel en meng dit er goed doorheen.
5. Voeg de bloem en Liefmans On The Rocks afwisselend en beetje bij beetje toe. Als laatst voeg je de azijn en soda toe, meng dit goed door het geheel. Zet een cupcake



- bakblik met daarin papieren bakvormpjes klaar. Als je een cupcake bakblik gebruikt blijven de cupcakes beter in vorm tijdens het bakproces en het is zo ook makkelijker om de vormpjes te vullen met beslag.
6. Bereiding van de crème: Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een kom en klop tot het mengsel licht en luchtig is. Doe de crème in een spuitzak en spuit mooie toefjes op de afgekoelde cupcakes.
  7. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans

**Liefmans**  
ON THE ROCKS