



Aardbeien cupcakes met strik van marsepein

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:

Mixer met gardes
Uitsteekvormpje rond met kartels
(ca. Ø6 cm)
Lineaal
Puntig mesje
Cupcake bakvorm
Kunststof roller
poedersuiker

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor
CupCakes Naturel
100 g boter of margarine op
kamertemperatuur
2 eieren op kamertemperatuur
100 ml melk

Strik maken van marsepein:

1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes
(roze)
200 g aardbeiensaus
1 pak Dr. Oetker Marsepein (wit,
groen, roze)

1 Cupcakes bakken:

Gebruik voor het bakken van de cupcakes Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel. Volg hiervoor de bereidingswijze op de verpakking.

2 Rondjes marsepein maken voor cupcakes:

Kneed de witte marsepein en de helft van de roze marsepein soepel. Bestrooi het werkblad of tafel met een beetje poedersuiker zodat de marsepein niet blijft plakken. Rol de witte marsepein uit tot een lap met een dikte van 3 mm. Doe hetzelfde met de roze marsepein. Steek uit de witte marsepein 12 gekartelde rondjes. Kneed eventueel restjes marsepein samen, rol het uit en steek hier ook rondjes uit

3 Cupcakes bekleden:

Spuit op elke cupcake een flinke druppel aardbeiensaus. Verdeel de saus met een mes over de bovenkant. Leg op elke cupcake een wit marsepeinen rondje en druk dit wat aan.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



④ Strik maken van marsepein:

Snijd uit de roze marsepein 12 repen van 14 cm lang en 1 cm breed met behulp van een liniaal. Vorm hiervan 12 strikken en druk ze op de cupcakes met wit marsepein. Snijd uit de overgebleven rode marsepein 12 korte reepjes en druk deze in het midden van de strikken. De strik van marsepein is klaar!

Tips van de Consumentenservice

- Is er nog wat poedersuiker te zien op de marsepein, bestrijk het met een kwastje met een klein beetje water.
- Voeg in plaats van 100 ml melk, 50 ml melk en 50 ml aardbeiensaus toe.

