



Amandel & Kokos Cupcakes

ongeveer 10 - 12 cupcakes

Eenvoudig

up to 60 Min.



1 Cupcakes bakken, amandel-kokoscrème toef spuiten:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze goed afkoelen. Maak de botercrème zoals beschreven staat op de verpakking. Voeg er 3-4 eetlepels gemalen kokos, 3 - 4 eetlepels geschaafde amandelen en enkele druppels amandelaroma aan toe. Roer dit goed door. Proef of de verhoudingen goed zijn naar jouw smaak, voeg anders wat extra toe. Spuit met een spuitzak met grote ronde spuitmond een dikke toef op de cupcake. Smeer deze mooi bol en glad met een spatel. Zet de cupcakes een half uurtje in de koelkast.



Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 22 Minuten

Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met gardes
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
cupcake-/muffin bakvorm
spuitzak
spuitmondje met een grote, ronde opening

voor de cupcakes:

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

Voor de amandel-kokos botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
3 - 4 el geraspte kokos
20 g Dr. Oetker Amandelschaafsel
3 - 4 druppels Dr. Oetker Aroma Amandelsmaak

voor de topping:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin
1 zakje Dr. Oetker Amandelschaafsel





② Chocodip bruin:

Verwarm de chocodip bruin in de magnetron of au-bain-marie en haal de cupcakes uit de koelkast.



③ Amandel-kokos toef met choco en amandelschaafsel:

Dip de cupcakes met de amandel-kokos toef in de chocodip. Doe na het dippen nog snel wat geschaafde amandelen bovenop de cupcake. (Doordat de cupcakes koud zijn stolt de chocodip vrij snel.)

