



Appel-Speculaastaartjes

12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de taartjes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren
100 ml melk
4 tl speculaaskruiden
1 appel (Elstar, in kleine stukjes gesneden)

Voor de appel-roomtopping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom
400 ml water
1 appel (in 12 dunne plakjes gesneden)

Extra nodig:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
spuitzak met stervormig mondje

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Baktijd: 22 minuten

- 2 Maak het cupcakesbeslag bijna zoals op de verpakking staat aangegeven. Voeg extra vier theelepels speculaaskruiden toe. Is het beslag klaar? Spatel dan voorzichtig de kleine blokjes appel door het beslag.
- 3 Vul de cupcakevormpjes met het beslag en bak de cupcakes goudbruin en gaar.
- 4 Laat ze minimaal 10 minuten afkoelen en snijd ze door.
- 5 Bereid de banketbakkersroom volgens de aanwijzing op de verpakking.
- 6 Snijd de cupcakes doormidden. Doe de onderste helft van het cakeje en dikke toef Banketbakkersroom. Zet de bovenste helft er op. Spuit een toef Banketbakkersroom op de bovenkant. Steek een dun appelschijfje in de room. Klaar is jouw verwentaartje!



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