



# Baby Shower Cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel  
100 g boter of margarine  
2 eieren  
100 ml melk  
1 tl Dr. Oetker Aroma Vanillesmaak

### Voor vulling en decoratie:

Dr Oetker Baby Blue Mix  
Dr Oetker Baby Pink Mix  
100 g boter of margarine  
125 ml melk  
1 zakje Dr. Oetker Botercreme  
Dr. Oetker Kleurstoffen

### Extra nodig:

12 Cupcakevormpjes  
bakplaat  
beslagkom  
appelboor  
mixer met gardes  
2 spuitzakken met stervormig mondje  
2 kommetjes/bakjes

## 1 Voorbereiden:

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. Plaats de cupcakevormpjes op de bakplaat.

**Elektrische oven: 175 °C**  
**Heteluchtoven 170 °C**

## 2 Baby shower cupcake beslag maken:

Klop 100 g boter of margarine zacht en romig in de beslagkom. Doe de basismix voor CupCakes Naturel, de eieren, melk (100 ml) en het vanille aroma bij de zachte boter en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

## 3 Klop vervolgens met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag.

## 4 Verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcake vormpjes. Bak de cupcakes in het midden van de oven in ongeveer 22 minuten gaar en goudbruin. Laat de cupcakes hierna afkoelen op een rooster.

**Inclusief Midden**  
**Baktijd: 22 Minuten**



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



**5 Cupcakes vullen en decoreren:**

Steek met een appelboor in het midden van de afgekoelde cupcake en boor de kern van het cakeje eruit (net niet tot de bodem). Vul de helft van de cakejes met de Baby Blue Mix en de andere helft met de Baby Pink Mix.

**6** Klop voor de botercreme zachte boter (100 g) met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig.

**7** Voeg melk (125 ml) en het zakje mix voor Luchtige Botercreme toe en mix het geheel met de mixer op de middelste stand tot een luchtige botercreme.

**8** Verdeel de botercreme over twee kommen en meng deze met de kleurstoffen. Maak de eerste kom pastelblauw met behulp van druppels blauwe kleurstof. Maak de tweede kom pastelroze met wat druppels rode kleurstof. Schep de blauwe botercreme in een spuitzak met brede kartelmond en doe met de roze botercreme hetzelfde.

**9** Spuit flinke toeven roze botercreme op de cakejes die gevuld zijn met de Baby Pink Mix en flinke toeven blauwe botercreme op de cakejes die gevuld zijn met de Baby Blue Mix . Versier met extra sprinkels voor een vrolijke touch!

