



Babycakejes - Geboorte cupcakes

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:

Bakpapier
Evt. muffin bakblik
Mixer met gardes
1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes

Voor de geboorte cupcakes:

150 g margarine
3 eieren
150 g fijne kristalsuiker
2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker
150 g tarwebloem
zout

Voor de garnering:

1 zakje Dr. Oetker Roze glazuur
of Dr. Oetker Gebaksglazuur
0,5 pakken geboortemuisjes
(roze of blauw)

1 Voorbereiden:

Laat de boter en de eieren in minstens 3 uur op kamertemperatuur komen. Warm de oven voor. Zet de cakevormpjes in elkaar op de bakplaat of gebruik een muffinplaat en zet in elke holte een papieren cakevormpje. Knip een stuk bakpapier ter grootte van de bakplaat

Elektrische oven: 150 °C

Heteluchtoven 130 °C

Baktijd: ongeveer 25 Minuten

2 Het geboorte cupcake beslag:

Klop met de mixer in ongeveer 5 minuten de boter, fijne suiker en vanillesuiker romig. Voeg een voor een de eieren toe en roer het glad. Zeef de bloem en zout boven de kom en spatel dit door het beslag voor de cupcakes.

3 Vormpjes vullen en bakken:

Verdeel het beslag over de cakevormpjes en dek ze af met bakpapier. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de babycakejes in 25 minuten goudgeel en gaar. Verwijder na 20 minuten het vel bakpapier. Zet de geboorte cupcakes op een taartrooster en laat ze helemaal afkoelen.



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



4 Geboorte cupcakes versieren:

Verwijder voorzichtig de papieren vormpjes. Bereid het glazuur naar keuze (roze of wit) volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schenk op de geboorte cupcakes wat glazuur en strijk het uit met een met warm water natgemaakt mes. Bestrooi het glazuur direct met muisjes en laat het opdrogen. Zet de geboorte cupcakes in schone cakevormpjes.

