



# Bosbessen cupcakes met Yoghurt topping

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### 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  
150 g bosbessen

### Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme  
100 ml Griekse of Turkse yoghurt  
125 ml melk

### Extra nodig:

mixer met garden  
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
cupcake-/muffin bakvorm  
spuitzak met spuitmond stervorm

- 1 Plaats een rooster of bakplaat in het midden van de oven. Verwarm de oven voor. Vul een cupcake of muffin bakblik met de cakevormpjes.

**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 160 °C**

## 2 Cupcakes bakken:

Voeg aan de cupcakemix de eieren, melk en boter toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop hierna met de mixer op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad cupcakebeslag. Leg 12 bosbessen opzij en spatel de rest van de bosbessen door het beslag. Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijsbollentang over de vormpjes. Bak de cupcakes in ongeveer 24 minuten gaar en laat ze daarna goed afkoelen op een rooster.

**Baktijd: 24 minuten**



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



### ③ Topping bereiden:

Meng in een kom de mix voor luchtige botercreme met Griekse yoghurt en melk tot een gladde topping.

### ④ Versieren:

Versier de afgekoelde bosbessen cupcakes met mooie toefjes yoghurttopping. Leg op elke toef een bosbes.

