



Cakepop Cupcake

ongeveer 10 - 12 stuks



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
10 - 12 cakepopstokjes
cocktailprikker
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
eierdoos (16 holletjes) of een bord met een bakpapiertje erop

voor de cakebolletjes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 eieren (m, kamertemperatuur)
100 g margarine
100 ml melk
125 g MonChou (kamertemperatuur)

voor decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin
1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
1 flesje Dr. Oetker Minifeest ongeveer 1 klein stukje marsepein donkerrood

Cakejes bakken en cakebolletjes maken:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster. Haal de cupcakes uit de vormpjes en verkruimel ze in een grote kom. Voeg de MonChou toe en kneed dit goed door de kruimels. Rol kleine bolletjes van ongeveer 3 cm doorsnede van het mengsel (circa 16 bolletjes). Leg de bolletjes in de eierdoos (bedekt met huishoudfolie) of op een bord (met bakpapier) en zet ze 30 minuten in de koelkast of 10 minuten in de vriezer.



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

- 1 Snijd met een mesje heel voorzichtig een klein gaatje in het midden van de bodem van het cupcake vormpje.



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



- 2 Steek het cakepopstokje door het gaatje heen.



- 3 Verwarm de Choco Dip bruin, doop een stokje een stukje in de chocodip en prik het stokje tot ongeveer de helft in een cakebolletje.



- 4 Doop daarna de cakepop in de chocodip. Laat goed uitlekken.



- 5 Duw, net als de chocodip op begint te drogen, snel het cupcake vormpje naar boven en plak deze aan de gesmolten chocolade vast. Doe dit met alle cakepops en zet ze 10 minuten in de koelkast.



- 6 Verwarm de Choco Dip wit, maar zorg dat deze niet te dun wordt. Haal de cakepops uit de koelkast. Schep met een theelepel wat chocodip wit uit het bakje en laat dit al druppelend bovenop de cakepop glijden.





- 7 Plak, als de chocodip bijna is gesmolten, wat kleine chocosnoepjes op de cakepop.



- 8 Rol uit donkerrode marsepein bolletjes van ongeveer 1cm doorsnede en prik daar met een cocktailprikertje een klein gaatje bovenin in. Dit is je 'kers' bovenop de cupcake.

