



Carrot cupcakes met yoghurttopping

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
2 tl speculaaskruiden
75 g wortels , geraspt

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 muffinbakblik met de cakevormpjes.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C

- 2 Cupcakes bakken:

Voeg aan de cupcakemix de eieren, melk, boter en twee theelepels koek- of speculaaskruiden toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het hierna met de mixer op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad cupcakebeslag.

Baktijd: 24 minuten

- 3 Spatel 75 g geraspte wortel door het beslag. Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijsbollentang over de vormpjes. Bak de carrot cupcakes in ongeveer 24 minuten gaar en laat ze daarna goed afkoelen op een rooster.



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



4 Topping bereiden:

Meng in een kom de Mix voor Botercreme met Griekse yoghurt en melk tot een gladde topping.

5 Versieren:

Versier de afgekoelde wortel cupcakes met mooie toefjes yoghurttopping en een beetje geraspte wortel.

6 Van oranje en groene marsepein of fondant kun je eventueel een wortel maken en deze op de toef leggen.

Tips van de Consumentenservice

- Van oranje en groene marsepein of fondant kun je eventueel een wortel maken en deze op de toef leggen.

