



Chai Cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de Chai cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g roomboter
2 eieren
100 ml melk
2 tl kaneel
1 tl kardemom
0,5 tl gemberpoeder

Voor de Chai topping:

250 g roomboter
150 g poedersuiker
0,25 tl kardemom
0,25 tl gemalen kaneel
15 ml volle melk
zwarte peper (snufje)

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C

- 2 Bereid het cupcakebeslag als aangegeven op de verpakking, maar voeg extra 2 theelepels kaneel, 1 theelepel gemalen kardemom en ½ theelepel gemberpoeder toe.
- 3 Plaats papieren cupcakevormpjes in een cupcakebakvorm in en verdeel het beslag over de vormpjes.
- 4 Laat de Chai cupcakes na het bakken 10 minuten afkoelen en haal ze voorzichtig uit de bakvorm.
- 5 Mix de ingrediënten voor de chai topping, behalve de peper, tot een romig geheel. Spuit een toef crème op iedere chai cupcake en bestrooi met een heel klein beetje peper.



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