



# Cupcake Aardbei Choco Dip

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

spruitzak  
bakpapier  
10 - 12 Cupcakevormpjes  
mixer met gardes

### Beslag:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel  
100 g margarine  
2 eieren  
100 ml melk  
25 g cacao

### Voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème  
100 g roomboter  
100 ml melk (koude)  
Dr. Oetker Kleurstoffen

### Voor de decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin  
12 aardbeien

## 1 Cupcakes bakken:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en voeg je dit toe aan het beslag. Laat de cupcakes goed afkoelen.

## 2 Aardbeien in Choco Dip:

Neem het aantal aardbeien dat je nodig hebt, verwarm de Choco Dip volgens de aanwijzingen op de verpakking en dip de aardbeien in de Choco Dip. Houd de aardbeien na het dippen even omhoog, laat ze volledig uitdruppen en leg ze dan voorzichtig op een velletje bakpapier.





### 3 Cupcakes met botercrème:

Maak de botercrème volgens de bereidingswijze op de verpakking en voeg er enkele druppels kleurstof aan toe. Spatel dit door elkaar tot er een egale kleur ontstaat. Doe de botercrème in een spuitzak met bijvoorbeeld spuitmondje 199 van Wilton.



### 4 Botercrème spuiten:

Spuit de botercrème in een kronkelige lijn rondom de cupcake. Stuur zodra je bij het einde bent, de spuitzak naar boven en spuit de bovenste kronkelige lijn erop. Leg de gedipte aardbei bovenop de cupcake.



#### Tip:

Plaats de aardbeien tot gebruik in de koelkast. De Choco Dip droogt veel sneller als de aardbeien koud zijn.

