



Cupcake appeltje

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



1 Appel cupcakesbeslag:

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng de appelstukjes in een kom met een theelepel kaneel en een eetlepel suiker. Voeg eventueel gewelde rozijntjes toe. Maak het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg het appelmengsel toe. Roer het beslag nog even om met een lepel totdat alles goed gemengd is.

2 Appel cupcakes bakken:

Vul de cupcake vormpjes met het beslag. Doe wat meer beslag in de vormpjes dan wat je gewend bent zodat de cupcakes wat bollier zijn na het bakken (voor de appelvorm). Bak de cupcakes verder volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: ongeveer 180 °C

Heteluchtoven ongeveer 160 °C

Baktijd: ongeveer 20 - 22 minuten

Ingrediënten:

Für die Gugelhupform (Ø 24 cm):

Cupcake bakvorm
Ronde uitsteekvorm (ter grootte van een cupcake)
Kunststof mesje
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes (rode)

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (of Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Chocolate)
100 g margarine op kamertemperatuur
100 ml melk
2 eieren op kamertemperatuur
2 appels
1 tl kaneel
1 el suiker
rozijnen geweld (optioneel)

Voor decoratie:

1 pak Dr. Oetker Marsepein (wit, groen, roze)
1 zakje Dr. Oetker Topping Wit zoute stokjes
1 klein stukje marsepein rood



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



De appels van marsepein:

Neem een stukje rode marsepein. Rol het stuk uit tot een plak van ongeveer 3 mm dikte. Steek of snijd er een cirkel uit die volledig over de bovenkant van je cupcake sluit. Verdeel wat vanilletopping op de bovenkant van de cupcake en plak de marsepein op de cupcake. Sluit de randen goed aan zodat je geen cake meer ziet. Duw een kuiltje in de bovenkant en steek er een stukje van een zout stokje in, dit is het steeltje van de appel. Maak van groen marsepein een blaadje en duw deze ook een beetje in het kuiltje zodat deze goed blijft zitten. Het appeltje is nu klaar!

