



Cupcake boeket

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

cupcake-/muffin bakvorm
spuitzak
spuitmondje klein stervormig
zoals Wilton 16
1 satéprikker
foam of piepschuim ondergrond
1 rol plakband
decoratielint (ca. 1 m)
decoratiepapier

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor
CupCakes Naturel
100 g margarine of boter
2 eieren
200 ml melk

voor de bloemen:

75 g frambozenjam
1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
100 g boter
125 ml melk
Dr. Oetker Kleurstoffen rood en
blauw

1 Cupcakes bakken:

Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Baktijd: 22 minuten

- 2 Bak de cupcakes volgens de bereidingswijze op de verpakking. Laat de cupcakes goed afkoelen.
- 3 Bereid de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking en meng als laatste eventueel 5 ml rozenwater erdoor.
- 4 Verdeel de crème in 3 porties. Kleur een portie rood en kleur de nadere portie paars door een beetje rood en blauw met elkaar te mengen.
- 5 Doe het kartelspuitmondje in de spuitzak. Vul de spuitzak met aan de ene kant de rode botercrème, aan de andere kant de paarse botercrème en als laatste de witte botercrème. Doe dit zorgvuldig. Duw de crème langzaam naar beneden.



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



- 6 Spuit met een draaiende beweging met de klok mee van binnen naar buiten de crème op de cupcake. Laat de cakejes ca. 30 min opstijven in de koelkast.

7 Het cupcake boeket:

Voor het maken van een cupcake boeket begin je met het vast plakken van een stukje piepschuim op een bordje. Dat kan met een stukje dubbel gevouwen plakband.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake en druk hem vervolgens vast in de piepschuim. Herhaal dit met alle cupcakes. Schik ze zodat je een mooi cupcake boeket krijgt.

- 8 Wikkel het cupcake boeket in met het decoratiepapier en bind vast met lint.

