



Cupcake Eend

ongeveer 10 cupcakes



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

10 - 12 Cupcake vormpjes
mixer met garden
beslagkom
scherp mesje
schaar

voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor
CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren (kamertemperatuur)
100 ml melk

voor de cakepops:

1 pak Dr. Oetker Compleet
pakket voor Cakepops
30 g margarine
1 ei (kamertemperatuur)

voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zacht)
100 ml melk (koud)

voor decoratie:

Dr. Oetker Kleurstoffen (gele
kleurstofstift)
1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
6 marshmallows (halve
marshmallow per cupcake nodig)
1 klein stukje marsepein oranje
(of fondant)
suikerfiguurtjes oogjes

1 Cupcakes en Cakepops bakken:

Bak de cupcakes en de bolletjes voor de cakepops zoals aangegeven op de verpakkingen. Laat ze afkoelen.



Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 15 Minuten

2 Marshmallows knippen:

Knip met de schaar de marshmallows schuin doormidden.





3 Choco Dip geel kleuren:

Verwarm de chocodip en voeg er enkele druppels gele kleurstof aan toe.



4 Marshmallow en cakebolletje vastplakken op cupcake:

Maak de botercrème zoals beschreven op de verpakking en voeg daar ook enkele druppels gele kleurstof aan toe. Smeer de cupcakes af met de gele botercrème en plak daar de halve marshmallow op en een cakepop bolletje. Zet de cupcakes even in de koelkast om op te stijven.



5 Cupcake in Choco Dip:

Doop de cupcake ondersteboven in de chocodip en hou deze daarna een beetje schuin zodat het vanaf de staart als laatste uitlekt.



6 Cupcake eend met Choco Dip:

Laat de cupcake met chocodip even drogen.



7 Zwemvliezen en snavel van marsepein:

Maak allemaal gelijke bolletjes van oranje marsepein of fondant. Voor de snavel duw je het bolletje aan één kant een beetje taps toe en maak je met een mesje een inkeping aan de andere kant. Duw voor de zwemvliezen de bolletje platter, knijp deze ook aan de onderkant taps toe en haal er met een mesje per zwemvliesje twee driehoekjes uit zodat er tenen ontstaan.



8 Zwemvliezen, snavel en ogen op cupcake eend:

Duw de zwemvliezen aan iedere kant van de staart in de chocodip. Plak de snavel vast met een beetje chocodip. Als laatste plak je, met behulp van en beetje chocodip, ook de oogjes op het eindje.

