



# Cupcake Ijsjes

10 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cupcakes:

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

### Voor het versieren:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin  
Strooidecoratie naar keuze  
10 ijsbekertjes

### Extra nodig:

cupcake-/muffin bakvorm  
zonnebloemolie  
keukenpapier

## 1 Voorbereiden:

Koop ijshoortjes (supermarkt of snoepwinkel) liefst met een platte onderkant, dat werkt straks prettiger als je de cupcakes ijsjes gaat versieren. Verwarm de oven voor.



**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 160 °C**

## 2 Cupcakeblik invetten:

Vet de holletjes van het cupcakeblik in met wat zonnebloemolie. Gebruik hiervoor een stuk keukenpapier. Zorg ervoor dat er een klein laagje olie op het blik komt, maar er geen 'plasje' in het vormpje ligt.





### 3 Cupcakeblik vullen:

Vul de holletjes van het bakblik met dezelfde hoeveelheid beslag waarmee je normaal gesproken een papieren vormpje vult. Dat is net iets meer dan de helft van het vormpje.



### 4 Ijsbekertjes vullen:

Vul ook de ijsbekertjes met een klein beetje beslag en zet ze omgedraaid op het cupcakebeslag. Duw het ijsbekertje een beetje aan. Bak de ijsjes cupcakes in ongeveer 24 minuten gaar.



**Baktijd: 24 Minuten**

### 5 Ijsjes uit cupcakeblik halen:

Laat na het bakken de cupcakes eerst goed afkoelen. Haal daarna met behulp van een lepel de cupcakes heel voorzichtig uit de vormpjes. Trek niet aan de ijsbekertjes, want dan laat de cupcake erin los! Snijd met een grof mes de cupcakes een beetje bij zodat het egale 'bolletjes' worden.



### 6 Cupcake ijsjes versieren:

Verwarm de Choco Dip in de magnetron of au-bain-marie. Houd de cupcake boven het bakje en verdeel met een lepel de vloeibare chocolade langzaam over de cupcake. Draai de cupcake af en toe zodat alle kanten goed bedekt zijn met de chocolade. Dip de cupcake niet in de chocolade! Want als de chocodip wat dikker is, trekt deze de cupcake van het ijsbekertje!





## 7 Ijsjes verder versieren:

Strooi met een lepel het strooisels over de nog zachte chocodip. Je kunt de cupcake ook dippen in het strooisel, maar kijk ook hier uit, doe dat heel voorzichtig.



## Variatietip! Cupcake soft ijsjes:

Spuit van botercrème een toef 'softijs'. Versier met Dr. Oetker Decoratiebloemetjes en strooisel.



### Tips van de Consumentenservice

- Geef de cupcake ijsjes een feestelijk kleur. Smelt hier voor een reep witte chocolade, meng een beetje Dr. Oetker Kleurstoffen door de witte chocolade en versier de ijsjes ermee.

