



# Cupcake Oud & Nieuw Klok

ongeveer 12 cupcakes

Eenvoudig

up to 60 Min.



- 1 Verwarm de oven voor. Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes goed afkoelen.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 170 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: ongeveer 22 Minuten**

- 2 Maak de luchtige botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg aan de botercrème klaar enkele druppels donkerblauwe kleurstof toe en meng dit door elkaar tot een egale blauwe kleur ontstaat.
- 3 Rol de gele marsepein uit tot een dunne plak. Steek hier de cijfers uit van 1 t/m 12. Smeer de cijfers aan één kant in met een dun laagje eetbare lijm en duw de cijfers met die kant in de glitters. Schud voorzichtig even af en laat drogen. Spuit toeven donkerblauwe botercrème op de cupcakes. Leg de cijfers in het midden van de cupcakes. Laat er eventueel nog wat losse glitter op dwarrelen. Zet de cupcakes in klokvorm op het cakeboard. Voor de wijzers kun je de pdf uitprinten op A4 formaat papier.

## Ingrediënten:

:

Mixer met gardes  
Cupcake vormpjes  
Cupcake bakvorm  
Spuitzak  
spuitmondje 1M of 1B Wilton  
(sterspuitmondje)  
Eetbare lijm  
Cijfer uitstekers  
Goudkleurig cakeboard Ø30 á 35 cm

### voor 12 cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel  
100 g margarine  
2 eieren (m, op kamertemperatuur)  
100 ml melk

### voor de blauwe botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème  
100 g roomboter (zacht)  
125 ml melk (koud)  
Dr. Oetker Kleurstoffen (blauw)

### voor de cijfers:

ongeveer 1 klein stukje marsepein  
Dr. Oetker Glittersuiker gele  
glittersuiker of eetbare glitterdust  
(speciaalzaak)

