



Cupcake Regenlaarzen

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.

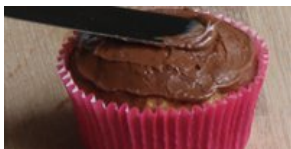


1 Cupcakes maken:

Maak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en dit voeg je toe aan het beslag. Laat ze goed afkoelen.

2 Aarde op cupcake:

Smeer een klein laagje chocoladepasta op de cupcake, dit is de 'aarde'.



Ingrediënten:

Bakgerei:

Decoratie parapluutjes
parapluutjes
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 eieren
100 ml melk
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
25 g cacao

Voor de regenlaarsjes cupcake:

1 el chocoladepasta
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koude)
groene kleurstof
1 doosje Dr. Oetker CupCake Rolfondant
0,5 verpakkingen verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant roze





3 Gras op cupcake:

Maak de botercreme volgens de aanwijzingen op de verpakking van Dr. Oetker Mix voor Luchtige botercreme. Voeg enkele druppels groene kleurstof toe en zorg dat de botercreme een egale groene kleur krijgt. Vul een spuitzak met de botercreme en gebruik een spuitmondje met allemaal kleine gaatjes erin om het gras te maken. Bijvoorbeeld Wilton 233 (Multi-open Carded). Spuit iedere keer een klein beetje en maak aan het eind van het spuiten een trekkende beweging naar boven, zo blijven de sliertjes een beetje rechtop staan.



4 Gras op bovenzijde cupcake:

Vul de gehele bovenste laag van je cupcake met het gras.



5 Regenlaarsje op cupcake:

Rol van wit fondant een dik rolletje van ongeveer 1 cm dik en 4 cm lang.



6 Cupcake Regenlaarsje van fondant vormen a.:

Duw de uiteinden een klein beetje naar elkaar toe zodat er net onder het midden een knik ontstaat in het rolletje.



7 Cupcake Regenlaarsje van fondant vormen b.:

Zet het rolletje rechtop en duw bovenop de 'neus' van de schoen zodat de onderkant wat platter wordt en knijp een beetje in de zijkanten zodat de bovenkant ook weer niet te plat wordt. Duw de hiel ook een beetje richting de ondergrond zodat het een stevige laars wordt. Doe dit zo voor beide laarzen. Versier de laarzen met kleine roze stipjes en sliertjes roze fondant.



8 Paraplu en laarzen op cupcake:

Steek uit een dun plakje witte fondant hele kleine rondjes met een uitsteker en bevestig deze met wat eetbare lijm of wat botercrème op een ijsparapluutje. Nu heb je een gestippeld parapluutje.



9 Cupcake laarzen en paraplu in het gras:

Zet de laarzen in het 'gras' en prik het parapluutje achter de laarzen in je cupcake.

