



Cupcake Spekbloemen

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

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

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zachte)
125 ml melk (koud)
Dr. Oetker Kleurstoffen groen
marshmallows
Dr. Oetker Glittersuiker
Dr. Oetker Zachte Parels Gekleurd

1 Bereidingswijze:

Gebruik roze en witte marshmallows. Snijd deze van bovenaf één keer schuin door. Nu heb je twee helften. Snijd deze helften ieder ook nog een keer schuin door.

2 Druk de binnenkant van de stukjes in de gekleurde glittersuiker. Doordat de binnenkant van de stukjes plakkerig is, blijft de suiker goed plakken. Gebruik hiervoor CupCake Glittersuiker in 4 kleuren van Dr. Oetker.

3 Maak de Mix voor Luchtige Botercrème aan zoals beschreven staat op de verpakking. Voeg als de botercrème klaar is enkele druppels groene kleurstof aan de toe en meng dit tot een egale kleur ontstaat. Doe de botercrème in een spuitzak en gebruik voor deze cupcake spuitmondje 1M van Wilton.

4 Spuit een toef die vanaf buiten naar binnen draait.

5 Plak nu de 'blaadjes', ofwel de spekje in de botercrème zodat er een bloem ontstaat. Gebruik hiervoor 4 of 5 spekjes.

6 Strooi als laatste Zachte Gekleurde Parels van Dr. Oetker in de kern van de bloem.



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



Tips van de Consumentenservice

- Varieer met de kleur van de spekjes, suiker en parels.

