



# Cupcake Tijd voor Herfst

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

10 - 12 Cupcake vormpjes  
donkerbruin  
bakpapier  
spuitzak

### Voor de cupcakes:

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

### Voor de herfstdecoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip  
bruin  
1 zakje Dr. Oetker Mix voor  
Luchtige Botercreme  
125 ml melk  
100 g roomboter  
oranje kleurstof

## 1 Cupcakes bakken:

Maak de cupcakes volgens de bereidingswijze op het pak en laat ze goed afkoelen.

## 2 Tekening herfstfiguurtjes maken:

Bak chocolade cupcakes gebruikt in een zwart cupcake vormpje. Zoek op internet (bijvoorbeeld via google) naar simpele lijntekeningen van herfstblaadjes en/of pompoenen. (kleurplaten herfstblaadjes of kleurplaten pompoenen). Print deze in de gewenste grootte uit, houd er rekening dat een cupcake ongeveer een doorsnede heeft van 6 cm. Leg een bakpapiertje op de tekeningen en trek ze over.





### 3 Chocoladefiguurtjes tekenen met spuitzak:

Neem een reep pure chocolade of gebruik Dr. Oetker Choco Dip en laat deze smelten. Gebruik een spuitzak met een spuitmondje met een heel klein gaatje, zoals Wilton Round Carded nr. 1 of 2. Ga met de spuitzak langs alle lijntjes van de herfsttekening.



### 4 Figuurtjes van chocolade maken:

Maak de lijntjes niet te dun en zorg dat alle lijntjes verbinding hebben met elkaar. Leg daarna je velletje met chocolade tenminste een half uur in de koelkast.



### 5 Oranje botercrème maken:

Maak ondertussen botercrème aan volgens de aanwijzingen op de verpakking Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème. Voeg aan de botercrème enkele druppels oranje kleurstof toe en meng dit tot een egale kleur.





⑥ **Oranje toef en chocofiguurtjes op cupcake:**

Spuit met een grote stervormige spuitmond zoals bijvoorbeeld Wilton 1M in een wiebelige beweging een rand oranje botercrème rondom bovenop je cupcake. En zet een losse toef in het midden. Haal de chocolade uit de koelkast en maak de vormen voorzichtig los van het bakpapier. Leg de choco figuren op de cupcakes. Tijd-voor-de-herfst-cupcakes!

