



Cupcake Uiltje

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
uitsteekvormpje kleine cirkel
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

Basis Cupcake uiltje:

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

Om het cupcake uiltje te maken:

100 g marsepein bruin
100 g marsepein blanke
1 el chocoladepasta
1 zakje M&M's ®

1 Ogen voor het uiltje maken:

Snijd uit donkerbruine marsepein of fondant twee cirkels voor de ogen. Snijd uit witte fondant twee kleinere cirkels, ook voor de ogen.



2 Spuitzak gebruiken:

Vul een spuitzak met stervormig spuitmondje met chocopasta of botercrème met chocoladesmaak.





3 Toefjes maken:

Bedek de gehele cupcake aan de bovenkant met de kleine toefjes.



4 Oren maken voor de uil:

Snijd uit donkerbruine marsepein of fondant twee smalle driehoeken uit, deze zijn voor de pluimoortjes van de uil.



5 Oren vastplakken:

Plak de oortjes zowel links als rechts op de cupcake.



6 Ogen en snavel:

Plak de grote bruine cirkels bovenop de cupcake. Plak de kleinere, witte cirkels in het midden daarvan. Neem daarna twee donkerbruine M&M's en gebruik die voor de pupillen. Als laatste zet je een gele M&M recht op tussen de ogen, als snavel.

