



# Cupcakes met choco vulling: surprise inside

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cupcakes:

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

### Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Choco

### Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème  
100 g roomboter (zachte)  
125 ml melk (koud)  
Dr. Oetker Regenboogfantasie

### Extra nodig:

mixer met garden  
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
spuitzak met stermondje

## 1 Bereidingswijze cupcakes:

Bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking.

## 2 Cupcakes bakken:

Bak de cupcakes in ongeveer 24 minuten gaar en laat ze daarna een klein beetje afkoelen op een rooster, zodat je ze vast kunt pakken.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: 24 minuten**

## 3 De choco vulling:

Prik het spuitmondje in het gebakken cakeje en spuit de vulling in de kern. Voor het lekkerste resultaat vul je het cakeje als deze nog handwarm is.



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



#### ④ Toef:

Bereid de Mix voor Luchtige Botercrème zoals beschreven staat op de verpakking. Vul de spuitzak met de botercrème en spuit een mooie toef op de cupcakes. Versier ze eventueel nog met een paar chocobolletjes.

