



# Cupcakes met roze toef en roosje

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## 1 Bereidingswijze cupcakes:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 22 minuten**

## Ingrediënten:

### Bakgerei:

Spuitzak met stermond

Kunststof roller

Cupcake bakvorm

1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes

### Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (of Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Chocolade)

100 g margarine op kamertemperatuur

100 ml melk

2 eieren op kamertemperatuur

### Voor de topping:

Dr. Oetker Marsepein (wit, groen, roze)

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème

100 g roomboter



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



## ② Een roosje van marsepein maken:

Maak nu het marsepeinen roosje. Rol hiervoor van een stukje roze marsepein een bolletje en rol deze met een kunststof roller uit tot een plakje van ongeveer 2 tot 3 mm dik. Haal daar 5 rondjes uit met een doorsnede van ongeveer 2,5 cm. Het eerste rondje trek je een beetje uit tot een ovaal. Doe dit heel voorzichtig, anders scheurt de marsepein. Rol dan deze ovaal op tot een rolletje. Als je erin kijkt zie je al de kern van de roos ontstaan. Het volgende rondje knijp je alleen de bovenkant een beetje plat aan de rand. Vervolgens hou je het blaadje naast de kern van de roos. Zorg dat deze net een millimeter hoger is dan de kern. Plak de onderkant van het rondje vast aan de kern. Vouw de hoeken er losjes omheen zodat het lijkt alsof je kern van je marsepeinen roos een jas aanheeft met een grote kraag die omhoog staat. Duw met de duim de bovenste rand iets naar buiten. Verwerk de andere vier rondjes op dezelfde manier. Zo heb je een roos gemaakt. Als je het marsepeinen roosje nog niet zo mooi vindt, kun je eventueel extra blaadjes toevoegen. Plaats het roosje bovenop de roze toef en strooi wat roze glittersuiker met je vingers losjes over de cupcake.

## ③ Een mooie toef maken:

Neem de plastic spuitzak en zet hier een tip op met een grote spuitmond. Knip de verpakking van Topping roze open en knijp de topping over in de plastic spuitzak. Zorg dat de Topping onderin de spuitzak komt door te wrijven en daardoor de lucht eruit te persen. Dit doe je om luchtballen tijdens het spuiten te voorkomen. Maak een toef van buiten naar binnen op de cupcake. Dit doe je als volgt. Zet de spuitmond aan de buitenrand bovenop de cupcake en zorg dat je met één hand de spuitzak omsluit en daardoor met die hand gelijkmatig knijpt zodat een gelijkmatige stroom van Topping uit de zak komt. Deze spuit je rond de cupcake aan de buitenrand en zo kom je bij je startpunt terug. Daar blijft de kracht nog steeds gelijk en ga je over naar de binnenring en spuit je weer rond. Ben je weer bij dat beginpunt dan maak je de toef af door het bovenste toefje af te maken door kracht te verliezen en met het laatste wat uit de zak komt de toef licht aan te drukken en dan de zak los te laten.

### Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Gebruik ook eens een andere tip/spuitmond om andere vorm toef te maken.

