



Cupcakester

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

uitsteekvormpje (kleine ster)
spuitzak
spuitmondje ster
cupcake-/muffin bakvorm
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes

Voor de cupcakes:

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

Voor decoratie:

Dr. Oetker CupCake Rolfondant
Dr. Oetker Glittersuiker

voor de blauwe topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
Dr. Oetker Kleurstoffen blauw

1 Cupcakes bakken:

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

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 22 Minuten

2 Een mooie toef maken:

Bereid de boter crème volgens de aanwijzingen op het zakje en kleur het blauw met druppels blauwe kleurstof. Doe de blauwe topping in de spuitzak. Zorg dat de topping onderin de spuitzak komt door te wrijven en daardoor de lucht eruit te persen. Dit om luchtballen tijdens het spuiten te voorkomen. Zet de spuitmond aan de buitenrand van de cupcake. Zorg dat je met een hand de spuitzak omsluit en daardoor met die hand gelijkmatig knijpt. Spuit de topping aan de buitenrand als je weer bij het beginpunt komt, ga verder in de binnenring. Ben je weer bij dat beginpunt dan maak je de toef af door bij het bovenste toefje iets minder hard te knijpen en met het laatste wat uit de zak komt de toef licht aan te drukken en dan de zak los te laten.



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



③ Sterren van fondant:

Rol een stuk van het fondant uit tot een dunne plak. Steek daar de sterren uit en versier de blauwe toef met de sterren. Als laatste strooi je van de blauwe glittersuiker met je vingers losjes over de cupakes.

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Gebruik ook eens blauw/witte muisjes en daarna werk je het af met de glittersuiker.

