



Cupido Cupcakes

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Eenvoudig

up to 60 Min.



1 Cupcakes bakken:

Verwarm de oven voor. Maak het beslag en bak de cupcakes zoals aangegeven staat op de verpakking. Laat ze goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 170 °C

Inclusief Midden

Baktijd: ongeveer 22 Minuten

2 Botercrème toef met suikerdecoratie:

Maak de botercrème volgens de aanwijzingen op het zakje. Neem een spuitzak en zet er een spuitmondje in met een grote, ronde opening en vul deze met de botercrème. Spuit een toef vanaf de buitenrand naar binnen en sluit af met een lichte trek naar boven zodat je een puntje aan het einde hebt. Laat wat suikerdecoratie op de toef dwarrelen.

Ingrediënten:

Moule à muffins:

Rietjes
Hobbylijm
Gekleurd papier

Bakgerei:

mixer met garden
beslagkom
spuitzak
spuitmondje met een grote, ronde opening
10 - 12 Cupcake vormpjes rood cupcake-/muffin bakvorm

voor de cupcakes:

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

voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
suikerfiguurtjes strooidecoratie (roze/rood)





3 Pijl van Cupido:

Maak met een satéprikker van de ene kant van het cupcakevormpje naar de andere kant van het vormpje door de cupcake een tunneltje. Steek het rietje er doorheen. Knip uit roze papier een groot hartje en een kleiner hartje. Het grote hartje vouw je doormidden en plak je aan de ene kant onder het rietje aan het uiteinde. het kleinere hartje plak je bovenop het rietje aan het andere uiteinde. Zo heb je de pijl van Cupido.

