



# De ultieme verwen cupcake!

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cupcakes:

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

### Voor het extra verwennen:

100 g zachte karameltoffees  
50 ml karamelsaus  
250 ml slagroom opgeklopt  
100 g Pecannoten

### Extra nodig:

cupcake-/muffin bakvorm  
(eventueel)  
spuitzak met spuitmondje 1B of 1M  
12 Cupcake vormpjes (goud)

## 1 Cupcakes bakken:

Maak het cupcakesbeslag zoals aangegeven staat op de verpakking. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en voeg je dit toe aan het beslag. Voeg aan het eind blokjes karamel en wat verkruimelde pecannoten toe. Roer het nog een keer goed door.

2 Vul de cupcakevormpjes en duw nog wat losse blokjes karamel bovenop het beslag in de vormpjes.

3 Bak de cupcakes en laat ze daarna goed afkoelen.

4 Klop de slagroom stijf met suiker en vul een spuitzak met een spuitmondje 1 B of 1M van Wilton. (Je kunt ook kant-en-klare slagroom in een spuitbus kopen. Koop dan wel degene die niet snel inzakt).

5 Spuit bovenop elke cupcake een flinke toef slagroom.

6 Strooi over de slagroom nog wat blokjes karamel en wat verkruimelde pecannoten en doe er als laatste de Karamelsaus er langzaam overheen



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