



# Decoratiebloemetjes in het gras

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

Knoflookpers  
Cupcake bakvorm

### Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel  
100 g margarine op kamertemperatuur  
2 eieren op kamertemperatuur  
1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes  
100 ml melk

### Voor decoratie:

1 pak Dr. Oetker Decoratiebloemetjes  
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit (of Dr. Oetker Glazuur Choco)  
0,5 pakken Dr. Oetker Kleurstoffen en Dr. Oetker Rolfondant Wit

## 1 Cupcakes bakken:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 22 Minuten**

## 2 Het grasveld van rolfondant:

Neem een stukje rolfondant en kneed het met 1 druppel geel kleurstof en 1 druppel groen kleurstof even soepel in de handen. Neem vervolgens een stukje van ongeveer 1 à 2 cm doorsnede en rol het tot een bolletje. Duw het bolletje in de opening van de knoflookpers en knijp de knoflookpers vervolgens langzaam dicht. Nu komen er uit de kleine openingen onderop rolfondantslierten. Knip ze met een schaar af als ze zo'n 2 cm lang zijn. Dit is het 'gras'. Bekleed de cupcakes met de topping en leg daarop de sliertjes gras zodat het lijkt alsof het een grasveld is.

## 3 Decoratiebloemetjes:

Neem per cupcake 2 à 3 Decoratiebloemetjes en verdeel deze over het gras. Zo eenvoudig kan het zijn.





Tips van de Consumentenservice

- Wil je op de hoogte worden gehouden van de laatste cupcakes en taartversier trends? Like onze cupcakes&more pagina op Facebook.  
<https://www.facebook.com/Cupcakesfan>

