



Dieren cupcakes

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

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

Voor de decoratie:

1 el chocoladepasta (bruin of wit) per cupake
Dr. Oetker Rolfondant wit
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Extra nodig:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
cupcake-/muffin bakvorm
poedersuiker of rolmat
kunststof roller
kunststof mesje voor fondant
cocktailprikker
water en een klein kwastje
ronde uitsteekvorm (grootte cupcake), ca. 6 cm en eentje met kartelrand

1 Cupcakes bereiden:

Plaats een rooster of bakplaat in het midden van de oven. Verwarm de oven voor. Vul eventueel een cupcake of muffin bakblik met de cakevormpjes.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C

2 Cupcakes bakken:

Voeg aan de cupcakemix de eieren, melk en boter toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop hierna met de mixer op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag. Verdeel het beslag over de vormpjes. Bak de cupcakes in ongeveer 24 minuten gaar en laat ze daarna goed afkoelen op een rooster.

Baktijd: 24 Minuten

3 Decoratie:

Zodra de cupcakes zijn afgekoeld, bestrijk je ze met een dun laagje (witte of bruine) chocoladepasta.



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



Cupcake Varken:

Kneed een beetje rode kleurstof en witte fondant door elkaar, zodat je een roze kleur krijgt. Rol wat roze fondant uit op een bakmat of op een met poedersuiker bestoven aanrecht. Steek hier een cirkel uit die op de cupcake past. Maak daarna twee gelijke kleine roze bolletjes. Het ene bolletje is de neus. Maak het bolletje plat en maak met de cocktailprikker er twee neusgaatjes in. Snijd het andere bolletje door de helft en maak hier de oren van. Maak nu twee piepkleine bolletjes van de Chocofondant Bruin voor de oogjes. Plak nu neus, oren en oogjes op het rondje roze met een beetje water.

Cupcake Koe:

Kneed het witte fondant goed door en rol het uit op een met poedersuiker bestoven aanrecht of bakmat. Steek hier een cirkel uit die op de cupcake past. Neem een klein stukje roze fondant en maak een bolletje. Druk wat plat in een ovaal vorm en prik twee neusgaatjes. Neem wat witte fondant en kneed dit met rood, geel en blauwe kleurstof tot een bruine kleur. Maak ronde ogen van twee kleine bolletjes. Maak met het bruine fondant ook de bruine vlekken, oogjes en oren. Plak ze vast met een beetje water.

Cupcake Schaaap:

Rol wat witte fondant uit. Steek hier met een uitsteker met kartelrand een cirkel uit en plak deze op de cupcake. Neem een roze fondantbolletje en maak hiervan een ronde, wat platte neus. Gebruik de prikker voor twee neusgaten. Neem wat bruine fondant. Maak ronde ogen van twee kleine bolletjes. Maak nog een wit fondant bolletje, snijd dit in twee gelijke delen en maak hier met een prikker oren. Plak nu neus, oren en oogjes met een beetje water op het met wit beklede cupcakeje.

