



Een bosje bloemen cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:
Kunststof mesje
Ovale uitsteker
Cupcake bakvorm

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor
CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren op kamertemperatuur
1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes

Voor decoratie:

0,5 pakken Dr. Oetker Marsepein
(wit, groen, roze)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco
& Karamel
0,5 flesjes Dr. Oetker Zachte
Parels Zilver

1 Bereidingswijze cupcakes:

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 Bloemstelen en bloemblaadjes van marsepein:

Neem een stukje groene marsepein en kneed dat even soepel. Rol hiervan dunne sliertjes van ongeveer een halve cm doorsnede. Dit worden de steeltjes van de bloemetjes. Rol voor de blaadjes wat groene marsepein uit. Begin hiervoor met een bolletje marsepein (gerold in de hand), strooi wat poedersuiker op het werkblad en rol de marsepein uit met bij voorkeur met een kunststof roller tot een plak. Zorg dat de plak ongeveer 2-3 mm dik is. Neem een ovale uitsteker of die in de vorm van een blad of snij zelf de vorm van een blad uit de marsepein met een kunststof mesje. De nerfjes van het blad kun je met datzelfde mesje erin tekenen.



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



3 Bloemen van marsepein:

De bloemetjes kunnen gemaakt worden van kleine bloemuitstekers, gestoken uit een uitgerolde plak marsepein van roze. Voor de afwisseling kun je wat blanke marsepein met roze marsepein door elkaar kneden om het lichtroze te maken. In de kern van het bloemetje kan een pareltje worden gedrukt. Gebruik voor het strikje de Chocolate Stiften, liefst de pure- of melkchocoladesmaak.

