



Framboos cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine (op kamertemperatuur)
2 eieren op kamertemperatuur
100 ml melk
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème
100 g roomboter (zachte)
125 ml melk (koud)
1 reep pure chocolade (geraspt in kleine krulletjes)
1 doosje frambozen (diepvries) poedersuiker
25 g cacao

Extra nodig:

mixer met garden
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
spuitzak met stermondje

1 Bereidingswijze chocolade cupcakes:

Bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en dit voeg je toe aan het beslag.

2 De frambozen-chocolade vulling:

Snijd de frambozen in kleine stukjes (houd wat hele frambozen over voor de decoratie) en voeg de stukjes toe aan het beslag. Voeg daarna de chocoladekrullen toe. Vul de cupcake vormpjes voor $\frac{3}{4}$ met het beslag.

3 Chocolade cupcakes bakken:

Bak de chocolade cupcakes in ongeveer 24 minuten gaar en laat ze daarna goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 24 Minuten



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



④ Frambozen toef op de chocolade cupcakes:

Bereid de Mix voor Luchtige Botercrème zoals beschreven staat op de verpakking. Voeg hierin eventueel ook wat stukjes framboos toe. Doe de botercrème in de spuitzak en spuit de toef op de chocolade cupcake. Decoreer met frambozen en poedersuiker.

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Voeg wat cacao toe aan de luchtige botercrème om er een chocolade crème van te maken.

