



Frambozen cupcakes met frambozenroom

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

:

Spuitzak met stermond

Bakpapier

Scherp mesje

Kunststof roller

Koekuitsteker (ca. Ø 6 cm)

1 doosje Dr. Oetker Cupcake

Vormpjes

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor

CupCakes Naturel

100 g margarine

2 eieren

100 ml melk

200 g frambozen

Dr. Oetker Marsepein (wit, groen,

roze)

400 ml slagroom

60 g poedersuiker

1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

1 Bereidingswijze frambozen cupcakes:

Zorg dat de boter en eieren op kamertemperatuur zijn en dat de boter zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en zet hier de cakevormpjes op. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 22 Minuten

- 2 Pureer de frambozen. Houdt 12 mooie frambozen apart voor decoratie van de cupcakes. Voeg aan de cupcakemix de eieren, melk en boter toe en roer het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Voeg 75 gram frambozenpuree toe. Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de cakevormpjes.

- 3 Plaats de bakplaat in het midden van de oven. Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar. De frambozen cupcakes zijn gaar als je met de vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert. Na het afkoelen zijn de frambozen cupcakes klaar om te versieren.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:

info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Kneed het stukje roze marsepein soepel. Rol het uit tot een lap van 2 mm dik. Steek er 12 rondjes uit en leg deze op de cupcakes. Kneed ook het groene marsepein soepel en rol het uit tot een lap van ongeveer 2 mm dik. Teken een blaadje op het papier en knip het uit. Gebruik het blaadje als sjabloon voor de groene marsepeinlap en snijd er 12 blaadjes uit.

5 **De frambozen topping:**

Klop de slagroom met poedersuiker en Klop-Fix stijf. Spatel de frambozenpuree erdoor. Vul de spuitzak met de frambozen topping en spuit op elke cakeje een lekkere grote toef. Maak de frambozen cupcake helemaal af met een framboosje.

Tips van de Consumentenservice

- Zijn er geen verse frambozen? Gebruik diepvries frambozen. Laat dan wel de framboos op de frambozen topping achterwege, ingevroren frambozen zijn niet zo mooi.

