



# Geboorte Cupcakes met muisjes

10 - 12 cupcakes



Eenvoudig

● up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

cupcake-/muffin bakvorm  
12 Cupcakevormpjes (roze of blauw)  
uitsteekvormpje (rond, 2 cm)  
diep schaalpje

### voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel  
100 g margarine (kamertemperatuur)  
2 eieren (m, kamertemperatuur)  
100 ml melk

### voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème  
100 g roomboter (zacht)  
125 ml melk (koud)  
Dr. Oetker Kleurstoffen rood of blauw

### voor decoratie:

1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker  
Rolfondant roze of wit (of een  
gekleurde marsepein)  
1 pak geboortemuisjes  
suikerfiguurtjes zoals voetjes,  
rammelaar,...

## Geboorte cupcakes bakken:

Verwarm de oven voor. Maak het beslag en bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 170 °C**

**Baktijd: 20 - 24 Minuten**

## Roze of blauwe botercrème:

Maak de botercrème zoals beschreven staat op de verpakking en voeg er enkele druppels rode (of blauwe) kleurstof aan toe en meng tot je een egale roze (of blauwe) botercrème hebt. Bestrijk de cupcakes met een dekkend laagje gekleurde botercrème.

## Cirkels maken van fondant:

Rol de roze of blauw gekleurde marsepein of fondant uit tot een dunne plak en snijd er met een ronde uitsteker kleine rondjes uit. Plak deze in het midden op de cupcake.





## Geboortemuisjes op cupcake:

Vul een diep schaaltje met de roze of blauwe muisjes en dip voorzichtig de randen van de cupcake met botercrème hierin. Plak een suikerfiguurtje op de cirkel.

## Variatie tip:

Steek letters uit marsepein/fondant en maak woorden als baby, boy, girl, ... Plak deze op de cirkels.

