



Gelukkig nieuwjaar cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



1 Bereidingswijze:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 22 Minuten

2 Neem een stukje witte fondant en rol dit uit tot een plak van ongeveer 3 mm dik. Steek of snijd er daarna een cirkel uit die past op je grote cupcake en een cirkel die net wat kleiner is dan de doorsnede van de mini cupcake.

3 Plak deze cirkels met wat vanilletopping op de cupcakes. Aan de buitenkant van de kleine cupcake heb je nu een randje cake vrij, plak daarop rondom de zilveren parels met wat topping of witte chocostift. Steek 3 sterren uit het fondant voor op de kleine cupcake en bestrijk deze goed met wat glitterdust zodat ze mooi glimmen.

4 Plak de glimmende sterren op de kleine cupcake. Plaats de kleine cupcake nu op de grote, net uit het midden zodat er voorop de grote cupcake nog ruimte is voor decoratie.

Ingrediënten:

:

Cupcake bakvorm
Ronde uitsteekvorm (ter grootte van een cupcake)
Kleine ronde uitsteekvorm (grootte minicupcake)
Kunststof mesje
Kleine stervormige uitsteker
Cocktailprikkers met palmsliertjes
1 doosje Dr. Oetker Mini Cupcake vormpjes (glimmend)
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes (glimmend)

Voor de cupcakes:

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

Voor decoratie:

1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
1 zakje Dr. Oetker Topping Wit
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
Glitterdust (eetbaar) (speciaalzaak)





- 5 Steek de cocktailprikker in het midden van de kleine cupcake helemaal door naar beneden door de grote cupcake heen totdat deze vastzit. Mochten de palmsliertjes nog te hoog zitten, kun je het stokje op maat maken en weer terugduwen.
- 6 Bestrijk een klein stukje fondant van ongeveer 3 cm x 1,5 cm met glitterdust en schrijf daar met een donkere choco-stift het jaartal erop. Laat er vervolgens weer wat glitterdust op vallen.
- 7 Snijd daarna het stukje rondom uit en plak deze vast voorop de grote cupcake. Steek nog 2 sterretjes uit het fondant, bestrijk deze weer met de glitterdust en plak ze ieder op een hoek van het rechthoek met het jaartal. Gelukkig nieuwjaar!

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Voor meer kleur kun je nog wat gekleurde glittersuiker tussen de decoraties toevoegen.
- **Tip:** Doe voor het bakken in ieder cupje een Rolo chocolaatje in het beslag en laat deze meebakken. Een heerlijke zachte choco-karamelvulling heb je dan!

