



# Kaneel Cupcakes

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



## 1 Kaneel cupcakes bakken:

Verwarm de oven voor. Bereid het cupcakebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg aan het cupcakebeslag 2 eetlepels kaneelpoeder toe. Bak de cupcakes zoals aangegeven staat op de verpakking en laat ze goed afkoelen.

**Elektrische oven: ongeveer 180 °C**

**Heteluchtoven ongeveer 160 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: ongeveer 20 - 24 Minuten**

## 2 Botercrème met kaneel en honing:

Maak de luchtige botercrème zoals beschreven staat op de verpakking. Maar meng door de botercrème nog 2 theelepels kaneelpoeder en een eetlepel honing.

## 3 Toef kaneelbotercrème spuiten:

Doe de botercrème in de spuitzak en spuit de gewenste toef. Strooi als decoratie nog wat kaneelsuiker en/of kaneelpoeder over de topping en klaar is de kaneel cupcake!

## Ingrediënten:

### Bakgerei:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
cupcake-/muffin bakvorm  
mixer met garden  
spuitzak  
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

### voor de kaneel cupcakes:

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

### voor de botercrème:

100 g roomboter (zacht)  
125 ml melk (koud)  
2 tl kaneel  
1 el honing

### voor decoratie:

1 tl kaneel  
ongeveer 1 el kaneelsuiker

