



Kerst cupcakes choco met aardbeien

10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
cupcake-/muffin bakvorm
12 Cupcake vormpjes
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

voor de cupcakes:

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

voor de choco botercreme:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercreme
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
2 - 4 el cacao (naar smaak)

voor decoratie:

12 aardbeien (minimaal) (evt.
diepvries)
1 beker Dr. Oetker Choco Dip
bruin
1 potje Suikerparels wit
1 reep witte chocolade

Choco cupcakes bakken:

Maak het cupcakes beslag. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en voeg je dit toe aan het beslag. Bak de chocolade cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: 20 - 24 minuten

In de Choco dip:

Haal de papieren vormpjes van de cupcakes. Snijd eventueel een klein laagje van de bovenkant af als de cupcakes te bol zijn geworden. Zodat de cupcakes goed blijven staan als je ze omdraait. Verwarm de chocodip bruin totdat deze vloeibaar is. Draai de cupcakes om en plaats ze dus ondersteboven en dip dan een kleine strook van de onderkant (wat normaal gesproken de bovenkant is) in de bruine chocodip. Laat ze goed uitlekken en plaats ze een bakpapiertje om te drogen.



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



Chocolade botercrème:

Maak de botercrème aan zoals beschreven staat op de verpakking en voeg aan het eind enkele eetlepels cacao poeder en twee eetlepels water toe. Mix het geheel nog even goed door totdat de cacao poeder volledig opgenomen is in de botercrème.

Toef choco botercrème:

Vul een spuitzak met spuitmondje met de chocolade botercrème. Spuit rustig langs de bovenkant van de cupcake rondom en vul dan rondom het middenstuk.

Aardbeien met witte chocolade:

Breek de witte chocolade en verwarm deze au bain marie. Dip de aardbeien gedeeltelijk of volledig in de witte chocolade. Snijd de aardbei als deze helemaal afgekoeld is in de lengte doormidden. En plaats deze twee helften met de rode kant naast elkaar op de cupcake met choco botercrème.

Kleine sneeuwvlokjes:

Versier de choco toef met kleine witte suikerparels, dat zijn zo net kleine sneeuwvlokjes.

Tip:

Je kunt ook aardbeien van fondant maken.

