



Kerstboom cupcakes met aardbei

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

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

Voor de kerstboom:

hagelslag (als potgrond)
12 aardbeien
1 zakje Dr. Oetker Topping Wit
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver en gekleurd
Dr. Oetker Kleurstoffen (groen en evt. geel voor de piek)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit (of kant-en-klare fondantsterretjes uit een speciaalzaak)

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: 22 minuten

- Knip de verpakking van de vanilletopping open en knijp de topping in een diep schaalje. Meng enkele druppels groene kleurstof door de topping en roer het goed door totdat de topping egaal groen is. Dek het schaalje daarna goed af!
- Maak de spuitzak gereed en schep de groene topping erin. Leg de aardbei op een bakpaier en spuit er kleine toefjes als takken op. Zie derde afbeelding. Spuit het rond totdat je weer bij het begin komt en spuit dan door naar de volgende ring die je er bovenop maakt. Ga zo door totdat je bovenin komt. Dit is de top van de kerstboom.
- De topping droogt snel en je kunt direct beginnen met de zilveren en/of gekleurde parels in de kerstboom te plakken. Wil je de parels er laten op plakken, dan kan dit met behulp van een witte chocoladestift.



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



- 5 Voor de ster bovenin de boom gebruik je fondant en een stervormige uitsteker of kant-en-klare fondant sterretjes uit een speciaalzaak.
- 6 Maak eventueel eigen sterretjes uit fondant, rol dan het fondant niet te dun uit. Laat de sterretjes eerst drogen totdat de hard zijn. En plak ze daarna vast op de kerstboom met een witte chocolade stift.

Tips van de Consumentenservice

- Strooi voor een sprankelende kerstboom wat glitterdust/silk poeder (speciaalzaak) over de kerstboom. Breng glitterdust/silk poeder aan op de sterretjes met een penseeltje. Droog of opgelost in enkele druppels alcohol (zoals wodka i.v.m. het hoge percentage alcohol). De alcohol vervliegt bij het aanbrengen met een penseel op de fondant en de glitter blijft achter. Daardoor wordt het fondant niet nat.

