



Kerstboom cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 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: 22 Minuten

- Knip de verpakking van de vanilletopping open en knijp de topping in een diep schaalpje. Meng enkele druppels groene kleurstof door de topping en roer het goed door totdat de topping egaal groen is. Dek het schaalpje daarna goed af!
- Maak de spuitzak gereed en schep de groene topping erin. Oefen eerst de toef op een plastic snijplank of op een vastgezet stuk bakpapier. Daar kun je de toef weer vanaf scheppen en terug in de spuitzak doen zonder dat je kruiden meeneemt. Begin dan langs de buitenste rand van de cupcake met spuiten, maar wel zo dat de topping ongeveer 4 mm uit de rand blijft. 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 en laat de kracht dan los, dan ontstaat er een puntje aan het eind. 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.

Ingrediënten:

Bakgerei:

10 - 12 Cupcakevormpjes goud-
/zilverkleurig
diep schaalpje
cupcake-/muffin bakvorm
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton
uitsteekvormpje kleine ster

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel
100 g margarine op
kamertemperatuur
100 ml melk
2 eieren op kamertemperatuur

Voor de kerstboom:

1 zakje Dr. Oetker Topping Wit
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver en
gekleurd
Dr. Oetker Kleurstoffen (groen)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco &
Karamel
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant
wit (of kant-en-klare fondantsterretjes
uit een speciaalzaak)





- 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 je 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.

