



Kerstrozenboeket van cupcakes

10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

- 1 muffin bakblik (eventueel)
- 1 spuitzak
- 1 kartelspuitmondje
- ongeveer 10 - 12 satéprikkers
- 1 piepschuim
- 1 rol plakband
- 1 decoratiepapier
- 1 decoratielint

voor de cupcakes:

- 1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
- 100 g boter of margarine (kamertemperatuur)
- 2 eieren (m, op kamertemperatuur)
- 125 ml melk

voor de decoratie:

- 1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
- 100 g boter (zacht)
- 125 ml melk (koud)
- Dr. Oetker Kleurstoffen rood

Cupcakes bakken:

Verwarm de oven voor. Bak de cupcakes volgens de bereidingswijze op de verpakking. Laat de cupcakes afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 170 °C

Inclusief Midden

Baktijd: ongeveer 22 minuten

Toef van twee kleuren botercrème:

Bereid de botercrème volgens de aanwijzingen op het zakje. Verdeel de botercrème over 2 kommen. Meng een klein beetje rode kleurstof door de ene helft van de botercrème. Doe het kartelspuitmondje in de spuitzak. Vul de spuitzak met aan de ene kant de rode botercrème en aan de andere kant de witte botercrème. Doe dit zorgvuldig. Duw de twee kleuren botercrème langzaam naar beneden. Spuit met een draaiende beweging met de klok mee van binnen naar buiten de botercrème op de cupcake. Laat de cupcakes met botercrème ca. 30 min opstijven in de koelkast.



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



Boeket maken van cupcakes:

Voor het maken van een cupcakesboeket begin je met het vastplakken van een stukje piepschuim, met plakband, op een bordje. Prik een satéstokje in het midden van de cupcake en druk deze vervolgens vast in het stukje piepschuim. Doe dit met alle cupcakes. Wikkel het cakejesboeket in decoratiepapier en bind vast met decoratielint.

Tip:

Gebruik een vaasje om de cupcakes met lange prikkers in te serveren.

