






KIT KAT® cupcaketaartjes

ongeveer 6 stuks    Wat bakervaring gewenst up to 40 Min.



1 Cupcakes bakken:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze daarna goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 24 Minuten

2 Maak de botercrème zoals volgens de bereidingswijze op de verpakking. Breek de dubbele KIT KAT® doormidden zodat er losse reepjes ontstaan. Voor 1 taartje heb je ongeveer 12-15 enkele KIT KAT®-reepjes nodig.

3 Als je wilt kun je iedere cupcake vullen met bijvoorbeeld jam of chococrème.

4 Leg twee cupcakes bovenop elkaar en plak deze aan elkaar vast met een klein laagje botercrème. Smeer daarna de cupcakes af met de botercrème. De cupcakes lopen wat taps toe, dus smeer het duo zo af dat de randen recht worden.

Ingrediënten:

Bakgerei:

Gekleurde satijnen lintjes
Mixer met gardes
Kunststof roller
Verschillende bloemuitstekers
Cupcake bakvorm
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes

Voor de cupcakes:

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

Voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
125 ml melk (koud)
100 g roomboter (zacht)

Eventueel voor de vulling:

50 g chocoladecrème of jam

Voor decoratie:

1 zakje KIT KAT® mini
100 g hagelslag
2 kleine stukjes marsepein of fondant voor de bloemetjes in kleuren naar keuze
0,5 flesjes Dr. Oetker Zachte Parels Gekleurd



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



- 5 Plak één voor één de reepjes KIT KAT® tegen de cupcakes aan. Knip één of twee gekleurde, satijnen lintjes op maat en knoop deze om het taartje heen, zodat de KIT KAT® nog eens extra goed tegen de cupcakes aangeplakt zitten.
- 6 Strooi bovenop wat hagelslag. Rol de marsepein uit tot een dunne plak en steek bloemetjes uit de marsepein. Je kunt ook twee verschillende maten in verschillende kleuren uitsteken die je daarna bovenop elkaar plakt. Maak het hart van de bloem van een bolletje gele marsepein of fondant of van een gele, zachte parel.
- 7 Trek, voor de 'echtheid' van de bloemetjes, met een kunststof mesje wat streepjes in de bloemblaadjes.

*KIT KAT® trademark owned by Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.

