



Kleine taartjes met icing

4 - 6 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

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

Voor decoratie:

400 g poedersuiker
60 ml water
10 g eiwitpoeder
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver

Bakgerei:

1 Zenker Mini taarten bakblik
mixer met garden
beslagkom
diep schaalkje

1 Taartjes bakken:

Maak het beslag volgens aanwijzing op de verpakking. Spray de bakvormpjes in en vul 5-6 bakvormpjes met cupcake beslag. Laat de taartjes na het bakken goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 25 - 30 Minuten

2 Voor de witte glazuur laag:

Roer in een schaalkje de poedersuiker met het eiwitpoeder en het water. Meng eerst 9/10 van het water door het poeder. Voeg de rest van het water pas aan het einde druppelsgewijs toe als alles goed gemengd is. De icing heeft de juiste structuur wanneer je met een lepeltje uitneemt, dit teruggiet in het schaalkje, en de icing binnen 10 seconden weer een glad oppervlak heeft.

3 Dip de taartjes in het schaalkje met icing en laat de cookie Icing uitdruipe naar de zijkant. Doe als laatst een zilver pareltje boven op het taartje om het helemaal af te maken.



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



Tips van de Consumentenservice

- Heb je geen Zenker Mini Taarten bakblik? Gebruik dan een muffinbakvorm en vul 12 muffin bakvormpjes in plaats van 6.

