



# 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 schaalpje

## 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 schaalpje 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 schaalpje, en de icing binnen 10 seconden weer een glad oppervlak heeft.

## 3 Dip de taartjes in het schaalpje met icing en laat de cookie Icing uitdruipen 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.

