



# Koekiemonster cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



- 1** Bereidingswijze koekiemonster cupcakes:  
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: ongeveer 22 minuten**

- 2** Bereid de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. En kleur dit blauw met druppels blauwe kleurstof.
- 3** Maak een toef van buiten naar binnen op de cupcake. Dit doe je als volgt. Zet de spuitmond aan de buitenrand bovenop de cupcake en zorg dat je met één hand de spuitzak omsluit en daardoor met die hand gelijkmatig knijpt zodat een gelijkmatige stroom van Topping uit de zak komt. Deze spuit je rond de cupcake aan de buitenrand en zo kom je bij je startpunt terug. Daar blijft de kracht nog steeds gelijk en ga je over naar de binnenring en spuit je weer rond. Ben je weer bij dat beginpunt dan maak je de toef af door het bovenste toefje af te maken door kracht te verliezen en met het laatste wat uit de zak komt de toef licht aan te drukken en dan de zak los te laten.

## Ingrediënten:

### Bakgerei:

cupcake-/muffin bakvorm  
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
spuitzak met een grote spuitmond.

### Voor de cupcakes:

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

### Voor koekiemonster decoratie:

1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit  
Dr. Oetker Glittersuiker (alleen blauw)  
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel of Dr. Oetker Chocoglazuur  
12 mini stroopwafels of suikerwafels (of Oreo koekjes)

### voor de blauwe topping:

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



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



- 4 Strooi in een kommetje een aardig laagje blauwe glittersuiker en dip daarna de cupcake in deze suiker. Nu zal je gehele toef voorzien zijn van een laagje blauwe glittersuiker. Dit is de 'vacht' van Koekiemonster.
- 5 Maak van witte fondant twee gelijke ronde balletjes die de ogen moeten worden. Je kunt nu met een chocoladestift of Chocoglazuur daar grote pupillen op tekenen.
- 6 De ogen van Koekiemonster plak je bovenop zijn 'hoofd'. Maak voor de mond een inkeping met een groot mes. Neem een stroopwafeltje en steek deze op de hoogte van zijn mond recht in de toef. Nu lijkt het alsof hij een koekje in zijn mond heeft. Zo maak je ook de andere koekiemonster cupcakes.

#### Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Gebruik ook eens blauw-witte muisjes en bestrooi de koekiemonster cupcake daarna met de blauwe glittersuiker.

