



Koningsdag cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



1 Koningsdag cupcakes:

Bak de cupcakes volgende de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 22 Minuten

- 2 Kleur een stukje witte fondant met blauwe kleurstof. Neem nu een stukje rode en fondant en kneed dat even soepel in je handen tot een bolletje. Rol zowel een bolletje baluw als rood uit tot een plakje. Neem een ronde uitsteker die de doorsnede heeft van je cupcake.
- 3 Steek een rondje uit zowel de rode als de blauwe fondant. Neem een stukje witte Rolfondant en rol deze ook uit tot een dun plakje. Steek met dezelfde ronde uitsteker een rondje uit de fondant. Nu heb je 3 gelijke rondjes.
- 4 Snijd van het rode rondje 1/3 deel af. Leg dat stukje bovenop het witte rondje. Snijd het witte rondje af langs het rode stukje zodat je van het witte rondje 2/3 deel over houdt. Snijd van de andere kant van het witte rondje ook 1/3 deel af zodat alleen een middenbaan overblijft.

Ingrediënten:

:

Ronde uitsteekvorm (ter grootte van een cupcake)

Kunststof roller

Rolstok of ander rond voorwerp

Cupcake bakvorm

1 doosje Dr. Oetker Cupcake

Vormpjes

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel

(of Dr. Oetker Basismix voor

CupCakes Chocolade)

100 g margarine op

kamertemperatuur

2 eieren op kamertemperatuur

100 ml melk

Voor decoratie:

1 - 2 verpakkingen Dr. Oetker

Rolfondant wit

0,5 flesjes Dr. Oetker Zachte Parels

Gekleurd

1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker

Rolfondant rood

1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel.

0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Leg het witte en het rode stuk samen op het blauwe rondje en snijd, langs het witte stuk, 1/3 deel van het blauwe rondje af.
- 6 Plak alle 3 de stukken tegen elkaar aan zodat ze samen weer een rondje vormen, in de kleuren van de Nederlandse vlag. Plak met een beetje Topping deze drie delen als één geheel op de cupcake.
- 7 Kleur een stukje witte fondant oranje met rode en gele kleurstof. Rol de oranje marsepein uit tot een lange plak van ongeveer 10 cm. Snijd uit de plak een rechte reep van ongeveer 3 cm breed en 10 cm lang.
- 8 Leg de plak horizontaal op tafel en haal uit de bovenkant 7 driehoekjes zodat je ook 7 puntjes hebt. Na het 7e puntje snijd je de reep door. Vouw de reep om een rolstok of om ander rond voorwerp en sluit deze zodat een kroontje ontstaat.
- 9 Plak op de puntjes mooie zilveren of geel/gouden parels en versier de kroon met andere kleuren parels. Haal het ronde voorwerp uit de kroon en doe aan de onderkant een beetje water. Plak het kroontje midden op de vlag plakken op je Koningsdag cupcake.

Tips van de Consumentenservice

- Versier de kroon nog verder met marsepeinen figuurtjes, randjes e.d.

