



# Kwark CupCake

12 cupcakes



Eenvoudig

● up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
cupcake-/muffin bakvorm  
maatbeker /schenkbeker

### voor de kwarktaartjes:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart  
Aardbeismaak  
60 g margarine  
500 g magere kwark  
250 ml slagroom  
400 ml water  
1 doosje aardbeien

## 1 Bereidingswijze:

Zet de papieren vormpjes alvast in het cupcake bakblik. Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.

2 Doe in ieder cupcake vormpje met een eetlepel een flinke schep kruimelbodemmix en druk deze met de bolle kant van de lepel goed aan tegen de bodem van het papieren vormpje. Nu ontstaat een stevige bodem in het cupcake vormpje. Bepaal zelf een beetje de dikte, maar blijf altijd onder de helft van het vormpje. Zet het bakblik met de gevulde vormpjes 10 minuten in de koelkast.

3 Maak de kwarktaartmix voor de kwarktaart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wil je meer aardbeismaak, kies dan voor aardbeienkwark in plaats van magere kwark naturel. Doe het kwarktaartmengsel in een maat-/schenkbeker

4 Haal het bakblik uit de koelkast en schenk elk vormpje tot aan de rand vol met de kwarkmengsel. Schuif het bakblik heel zachtjes een beetje van links naar rechts zodat de bovenkant van de kwark in de vormpjes glad wordt.

5 Plaats ze 2 ½ uur in de koelkast en serveer de cupcakes met aardbeien erop.





Tips van de Consumentenservice

- Varieer met de verschillende smaken Dr. Oetker Kwarktaart.

