



Liefdes cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel
2 eieren
100 ml melk
1 tl Dr. Oetker Aroma Vanillesmaak
(of Bourbon Vanille-Extract)
100 g boter of margarine

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Boter crème
100 g boter of margarine
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
Dr. Oetker Suikerhartjes
125 ml melk

Extra nodig:

beslagkom
mixer met gardes
12 Cupcakevormpjes
spuitzak
muffin bakblik (evt.)

1 Voorbereiden:

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 175 °C

Heteluchtoven 170 °C

2 Plaats de cupcakevormpjes op de bakplaat (of eventueel in een muffin bakblik). Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

3 Cupcakes bakken:

Doe de mix voor cupcakes, de eieren, melk en een theelepel vanille aroma (of bourbon vanille extract) bij de zachte boter in een beslagkom en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

4 Klop vervolgens met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag.





- 5 Verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcake vormpjes. Bak de cupcakes in het midden van de oven in ongeveer 22 minuten gaar en goudbruin. Laat de cupcakes hierna afkoelen op een rooster.

Inclusief Midden

Baktijd: 22 Minuten

6 **Sweet Valentijn cupcakes versieren:**

Klop voor de botercrème 100 g zachte boter met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig.

- 7 Voeg 125 ml melk en het zakje mix voor luchtige botercrème toe en mix het geheel met de mixer op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

- 8 Verdeel de botercrème over twee kommen. Maak de eerste kom roze met behulp van druppels rode kleurstof. Houd de tweede kom wit. Schep de roze botercrème in een spuitzak met brede kartelmond en doe met de witte botercrème hetzelfde.

- 9 Spuit flinke toeven roze botercrème op de cakejes en versier deze met de witte suikerhartjes en flinke toeven witte botercrème op de cakejes en versier deze met roze suikerhartjes.

