



# Millionaire's muffins

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 20 Min.

- 1 Haal de bakplaat uit de oven en plaats voor dit recept 12 cupcakevormpjes op de bakplaat. Verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 170 °C**

**Heteluchtoven 170 °C**

- 2 Doe de cupcakemix in een beslagkom en voeg de eieren, melk en boter toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.
- 3 Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogte stand tot een glad cupcakebeslag.
- 4 Verdeel het beslag over de 12 cupcakesvormpjes.
- 5 Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven in ca. 22 minuten gaar.

**Inclusief Midden**

**Baktijd: 22 minuten**

- 6 Laat de cupcakes iets afkoelen, kneed ondertussen het zakje Dr. Oetker Cake & Taart vulling Salted Caramel.
- 7 Open het spuitmondje van het zakje en steek deze in het midden van de handwarme cupcake. Knijp wat van de salted caramelvulling één voor één in de cupcakes.
- 8 Maak dan de botercrème. Volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking. Klop op het laatst nog 3 eetlepels cacao toe, zodat je een chocolade botercrème krijgt.
- 9 Doe de chocoladecrème in een spuitzak met kartelspuitmondje en spuit een rozet op de inmiddels afgekoelde muffins.
- 10 Verwarm het choco glazuur (kijk op de verpakking) en versier hiermee de millionaire muffins.

## Ingrediënten:

### Voor de millionaire's muffins:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel  
100 g boter of margarine (zacht, op kamertemperatuur)  
2 eieren (kamertemperatuur)  
100 ml melk  
1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Salted Caramel  
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème  
100 g boter  
125 ml melk  
3 tl cacao  
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco

### Extra nodig:

mixer met garden  
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
spuitzak met stervormig mondje





Tips van de Consumentenservice

- Heb je glazuur over? Verpak het luchtdicht in een plastic zak of afgelosten bak. Je kunt het dan nog bewaren tot het einde van de houdbaarheidsdatum in de koelkast.

