



# Moederdag cupcakes

ongeveer 7 - 10 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

:

Cupcake bakvorm  
Knopspelden  
Gekleurde satijnen lintjes  
1 doosje Dr. Oetker Mini Cupcake vormpjes  
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes

## Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel  
100 g margarine op kamertemperatuur  
2 eieren op kamertemperatuur  
100 ml melk

## Voor decoratie:

Dr. Oetker Marsepein (wit, groen, roze)  
1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit Mix voor Royal Icing (uit een bakspeciaalzaak) of een ander plakmiddel

## 1 Bereidingswijze cupcakes:

Bak grote, normale en mini cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak. Maar vul de maxi en mini cupcake vormpjes voor de helft met het beslag. Bak de mini cupcakes ongeveer 10- 2 minuten en de maxi cupcakes ongeveer 30 minuten. (Dit verschilt per oven, prik na driekwart van de baktijd even met een houten prikker in de cupcakes. Komt deze er droog uit dan zijn de cupcakes gaar). Laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 10 - 30 Minuten**

## 2 Decoreren:

Verwarm de Chocodip Wit zoals beschreven op de verpakking. Dip daarna om beurten een mini cupcake, een normale en een maxi cupcake met de bovenkant in de Chocodip. Ga niet verder dan het randje van het papieren vormpje. Laat het even uitlekken ondersteboven en zet ze dan even te drogen. Is de Chocodip nog doorschijnend? Laat het iets hard worden en herhaal het nog een keer. Laat ze daarna helemaal goed drogen.

## 3 Knip 3 satijnen lintjes op de maat van de omtrek van de onderkant van alle drie de cupcakes. Leg de lintjes er omheen en zet ze vast met een knopspeld.





- 4 Maak de mix voor Royal icing of maak een ander plakmiddel aan om de cupcakes op elkaar te plakken. Royal icing heeft de eigenschap op te drogen en hard te worden, dus dan zitten de cupcakes echt vast. Bestrijk de normale cupcake met icing aan de onderkant van het papieren vormpje. Plak deze een beetje rechts van het midden op de maxi cupcake. Let op dat deze er niet langzaam afglijdt. Icing droogt in principe vrij snel. Bestrijk daarna de mini cupcake aan de onderzijde en zet deze links uit het midden op de normale cupcake. Het lijkt een wankele toren, maar hij blijft, door ze zo te stapelen, keurig in evenwicht.
- 5 Maak nu van de roze marsepein een grote roos. Kneed daarna een beetje blanke marsepein door het overgebleven rood, zodat er een wat lichtere tint roze ontstaat.
- 6 Maak daarvan een kleinere roos. Kneed daarna door het overgebleven lichtere roze nog wat blanke marsepein zodat er nog een tint lichtere roze ontstaat. Maak daar de kleinste roos van. Versier de cupcakes met de roosjes zoals op de afbeelding.

#### Tips van de Consumentenservice

- Hou je niet van witte chocolade? Dan kun je de cupcakes ook decoreren met witte fondant!

