



Mojito cupcakes

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 100 Min.



1 Cupcakes bakken:

Maak het cupcakebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng door het cupcakebeslag sap en schil van 1 limoen, een eetlepel Rum Aroma en eetlepel fijngesneden munt blaadjes.

2 Verdeel het mojito cupcakebeslag over de vormpjes. Bak de Mojito Cupcakes gaar en goudbruin.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Baktijd: 22 Minuten

3 Laat de mojito cupcakes goed afkoelen.

4 Maak de Boter crème volgens de aanwijzingen op het zakje en voeg er de rasp van 1 limoen en fijngehakte blaadjes munt door.

5 Snijd de afgekoelde Mojito Cupcakes horizontaal door midden. Bestrijk de onderste helft met een laagje boter crème. Zet het bovenkantje er op en doe daar een toef Boter crème op (dit kan ook met twee eetlepels).

Ingrediënten:

Voor de Mojito cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 eieren
2 el melk
limoensap (van 1 limoen)
limoenrasp (van 1 limoen)
1 tl Dr. Oetker Rum Aroma
2 - 3 takjes munt (fijngesneden blaadjes)

Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème
100 g boter
125 ml melk (koud)
limoenrasp (van 1 limoen)
2 - 3 takjes munt (fijngesneden blaadjes)

Extra nodig:

12 Cupcake vormpjes





Tips van de Consumentenservice

- Decoreer de Mojito Cupcakes eventueel met een takje munt.

