



Oranje koeken

15 cupcakes



Eenvoudig

up to 25 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel
100 g boter of margarine
2 eieren
100 ml melk

Voor de oranje versiering:

2 zakjes Dr. Oetker Glazuur Oranje
Dr. Oetker Chocofantasie

Extra nodig:

beslagkom
mixer met gardes
15 Cupcakevormpjes
kom of pan met heet water
2 lepels
muffin bakblik (optioneel)

1 Voorbereiding:

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Verdeel over het muffinblik 12 en nog 3 losse cupcake vormpjes of zet ze op een bakplaat. Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.

Elektrische oven: 175 °C
Heteluchtoven 170 °C

2 Cupcakes bereiden:

Voeg aan de cupcakemix de eieren, melk en boter toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

3 Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag met 2 eetlepels (of ijsbolletjestang) over de 15 cakevormpjes. Er mag wat minder beslag in omdat de cupcakes laag mogen blijven.

4 Plaats het muffinblik en de overige op het rooster/bakblik in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes gaar in ca. 18/20 minuten. De cupcakes zijn gaar als u met uw vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

Inclusief Midden
Baktijd: 18 - 20 Minuten



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



5 **Cupcakes versieren:**

Verwarm de zakjes glazuur door ze in een pannetje of kom met ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Zorg ervoor dat de zakjes onder water blijven.

6 Haal de zakjes uit het water en kneed de zakjes goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over de afgekoelde cupcakes. Vul de papertjes tot je geen cupcake meer ziet.

7 Als het glazuur nog niet opgedroogd is strooi je de de Dr. Oetker decoratie over het glazuur.

