



Oranje Koningsdag cupcakes

12 cupcakes



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:

Mengkom
Spuitzak met stermond
Kroonsjabloon
Cupcake bakvorm
Kunststof mesje
1 doosje Dr. Oetker Cupcake
Vormpjes (witte)
Glitterdust (eetbaar)

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor
CupCakes Naturel (of Dr. Oetker
Basismix voor CupCakes
Chocolade)
100 g margarine op
kamertemperatuur
2 eieren op kamertemperatuur
100 ml melk

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercreme
marsepein geel
Dr. Oetker Kleurstoffen
oranje kleurstof (of rode en gele
kleurstof stiften)

1 Bereidingswijze cupcakes:

Maak het beslag voor de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over 3 bakjes. In één bakje laat je het beslag zoals het is. In het tweede bakje meng je enkele druppels blauwe kleurstof totdat het beslag een egaal blauwe kleur heeft. Meng in het derde bakje enkele druppels rode kleurstof tot het beslag een egale rode kleur heeft.

- 2 Voor het gemak kun je drie spuitzakken vullen met de verschillende kleuren beslag. Maar je kunt ook een lepel gebruiken om het beslag in de vormpjes te doen.
- 3 Begin met een laagje blauw, dan het 'witte' beslag en als laatste het rode beslag. Zorg dat de vormpjes niet voller worden dan $\frac{3}{4}$.
- 4 Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster. Doordat je witte vormpjes hebt gebruikt ziet je na het bakken de kleuren van de Nederlandse vlag door het vormpje heen schijnen.

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



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



5 Decoreren:

Bereid de botercrème zoals beschreven op de verpakking. Kleur de botercrème met enkele druppels oranje kleurstof. Als je de Kleurstof Stiften gebruikt kun je hiervoor rode en gele druppels mengen. Doe de oranje botercrème in een spuitzak met een spuitmond met grote ster en spuit een toef vanaf buiten naar binnen.

6 Rol een beetje gele marsepein uit tot een lange plak. Knip van te voren uit papier een vorm uit van een kroontje. Leg deze op het plakje gele marsepein en snijd de kroonvorm uit. Laat de kroon nog plat liggen en smeer deze heel dun in met een beetje botercrème. Zo dun zodat de kleur bijna niet zichtbaar is, maar het marsepein wel een beetje vettig. Strooi daarna de gouden glitter er overheen en schud het overtollige er zachtjes af. Vouw de kroon samen en bevestig de uiteinde aan elkaar.

7 **Let op!** Glitterpoeder is meestal niet eetbaar, maar geeft voor het presenteren wel een prachtig effect.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt nog kleine bolletjes rode marsepein op de punten van de kroon maken en 'edelstenen' maken voor op de rand van de kroon. Dit kan geheel naar eigen invulling.

