



Oranje Wuppie mini cupcakes

24 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



1 Mini cupcakes bakken:

Bak de mini cupcakes zoals aangegeven staat op de verpakking. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 15 - 17 minuten

2 Van mini-cupcake tot wuppie:

Rol de zwarte marsepein uit tot een dunne plak en snij er een groot hart uit.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
rolstok (of ander rond voorwerp)
spuitmondje met kleine gaatjes
spuitzak
cocktailprikker

Voor de mini-cupcakes:

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

Voor de boter crème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
Dr. Oetker Kleurstoffen rood en geel

Voor de wuppies decoratie:

75 - 100 g marsepein zwart
1 klein stukje marsepein rood
1 klein stukje marsepein blauw
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
stift met zwarte eetbare inkt





- 3 Maak de botercrème zoals aangegeven op de verpakking en voeg er achteraf enkele druppels rode en gele kleurstof aan toe. Je zult zien dat de botercrème mooi oranje wordt. Bestrijk het zwarte hart met een beetje botercrème.



- 4 Plak de mini cupcake op het hart.



- 5 Doe de oranje botercrème in een spuitzak met een spuitmondje (bijvoorbeeld Wilton 233 Multi-open Carded). Spuit nu allemaal kleine toefjes op de mini cupcake. Zorg dat de sliertjes rechtop blijven staan zodat je een pluizige Wuppie krijgt. Begin aan de onderkant en werk naar boven.



- 6 Steek uit een plak uitgerolde rode marsepein een vierkant. Doe dit ook uit een plak blauwe marsepein en vervolgens ook uit een plak witte fondant. Verdeel de vierkantjes in 3 gelijke stroken en wissel de stroken met elkaar om totdat je de Nederlandse vlag hebt. Snijd per stokje 2 hartjes uit (4 hartjes per Wuppie). Neem een cocktailprikker (of half cakepop stokje) en plak aan de bovenkant twee hartjes tegen elkaar.





- 7 Steek de stokjes bovenin de Wuppie.



- 8 Rol van witte fondant twee gelijke bolletjes en druk ze een beetje plat. Teken er met een stift met eetbare inkt twee zwarte pupillen op. Plak deze oogjes op de Oranje Wuppie.

