



Paascupcakes: Paaskuiken

ongeveer 8 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



- 1 Bak standaard cupcakes en laat ze goed afkoelen. Maak de botercreme volgens de aanwijzingen op de verpakking, voeg er enkele druppels gele kleurstof aan toe en meng tot je een egale gele kleur hebt. Doe de gele botercreme in de spuitzak en maak met een klein sterspuitmondje kleine toetjes op de cupcakes.



Elektrische oven: ongeveer 180 °C
Heteluchtoven ongeveer 170 °C
Baktijd: 10 - 22 minuten

- 2 Spuit de hele bovenkant van de cupcakes vol met kleine toefjes.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
cupcake-/muffin bakvorm
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

Voor de paascupcakes:

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

Voor paas cupcakes decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
Dr. Oetker Kleurstoffen
stift met zwarte eetbare inkt of zwart marsepein/fondant





- 3 Maak van fondant twee kleine bolletjes en druk deze plat op de tafel. Zorg dat ze allebei even groot zijn. Maak nu met zwarte marsepein, fondant of eetbare stiften een stipje op de bolletjes voor de pupillen. Plak deze oogjes nu heel voorzichtig bovenop de cupcakes.



- 4 Plak de oogjes en de snavel op de cupcake.



- 5 Leg de cupcake met oogjes en snaveltjes met de zijkant op een andere cupcake (zie foto). De ene cupcake is de kop van het kuiken en de andere cupcake het lijfje. Je paas cupcakes kuiken is nu klaar!



Tips van de Consumentenservice

- Je kunt ook andere kleurstoffen gebruiken om verschillende kleuren kuikens te maken.
- Maak voor een meisjeskuiken een leuk strikje in het 'haar'.

