



Paashaas in het gras (paascupcakes)

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



1 Bereidingswijze:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 22 Minuten

- 2 Maak botercrème, en voeg druppels groene kleurstof toe. Maak met een spuitzak 'gras' in kleine plukjes op de cupcake.
- 3 Maak één groot bolletje en twee kleine bolletjes van wit fondant. Duw de grote een beetje plat en maak de kleine bolletjes ovaal. Duw ze een stukje uit elkaar tegen de grote bol aan.
- 4 Maak twee bolletjes roze fondant ovaal. Duw ze plat aan de onderkant van de pootjes. Maak drie streepjes in het pootje.
- 5 De staart is een klein bolletje wit fondant met botercrème, gerold in suiker. Wat bloemetjes op het gras en klaar!

Ingrediënten:

:

Spuitmondje met kleine gaatjes
Kleine bloem uitstekers
Cupcake bakvorm
1 doosje Dr. Oetker Cupcake
Vormpjes

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel
100 g margarine op kamertemperatuur
2 eieren op kamertemperatuur
100 ml melk

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
groene kleurstof (of gele en blauwe Dr. Oetker Kleurstof Stiften)
kristalsuiker
fondant lichtroze voor de voetjes
fondant gekleurd voor de bloemetjes

