



Paaskuiken Cupcake

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Für das Backblech:

Mixer met gardes
Cupcake vormpjes
Bakpapier
Ronde uitsteekvorm (ter grootte van een cupcake)
Stervormige uitsteeker
Scherp mesje
Zwarte stift met eetbare inkt

voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren (m, kamertemperatuur)
100 ml melk

voor de cakebolletjes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren (m, kamertemperatuur)
100 ml melk
125 g MonChou (kamertemperatuur)

voor decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
Dr. Oetker Kleurstoffen (gele stift)
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
1 klein stukje marsepein oranje (of fondant)

1 Cakebolletje maken en cupcakes bakken:

Gebruik een cupcake voor het lijfje en een cakepop voor het kopje van het paaskuiken. Cakebolletjes maken: Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster. Haal de cupcakes uit de vormpjes en verkruimel ze in een grote kom. Voeg de MonChou toe en kneed dit goed door de kruimels. Rol kleine bolletjes van ongeveer 3 cm doorsnede van het mengsel (circa 16 bolletjes). Leg de bolletjes in de eierdoos (bedekt met huishoudfolie) of op een bord (met bakpapier) en zet ze 30 minuten in de koelkast of 10 minuten in de vriezer. Cupcakes: Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze goed afkoelen.



Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 22 Minuten



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



- 2 Verwarm de chocodip en voeg er enkele druppels gele kleurstof aan toe. Roer het goed door elkaar. Verwarm de choco dip daarna eventueel nogmaals.



- 3 Leg een cakebolletje op een theelepel en laat deze in de gele chocodip zakken. Haal het cakebolletje naar boven als deze geheel bedekt is en houd de lepel een beetje schuin om zoveel mogelijk choco er af te laten glijden. Leg dan de cakepop voorzichtig op een bakpapiertje om te drogen.



- 4 Dip ook de bovenkant van de cupcake in de chocodip en laat deze ook goed uitlekken en drogen.



- 5 Haal uit een plakje uitgerolde witte fondant een rondje ter grootte van de bovenkant van een cupcake en haal uit dit rondje een ster. Gebruik hiervoor uitsteekvormen of een scherp mesje. Je heb het rondje en de ster beiden nodig.





- 6 Plak het rondje witte fondant (met de uitgesneden stervorm), met behulp van beetje chocodip op de cupcake.



- 7 Plak met behulp van een beetje chocodip de ster bovenop de cakepop (het kopje van het kuiken).



- 8 Rol twee hele kleine bolletjes van wit fondant en teken daar met de zwarte stift twee kleine zwarte stipjes op. Maak van oranje marsepein/fondant een worstje en druk dat een beetje plat. Maak de uiteinden een beetje puntig en maak in het midden een kleine zachte inkeping met een mesje. Vouw het dubbel en je hebt de snavel. Voor de pootjes duw je een twee bolletjes oranje marsepein/fondant platter, zorg dat deze ook aan de onderkant taps toe lopen en haal er met een mesje driehoekjes uit zodat er tenen ontstaan. Plak de pootjes en de snavel met een beetje chocodip op het paaskuiken.

