



Paaskuiken cupcakes

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 Kleur een stuk wit fondant geel met een beetje gele kleurstof. Kneed een stukje geel fondant soepel in je handen tot een bolletje. Rol het bolletje uit tot een plakje. Steek met ronde uitsteker (grootte cupcake) een rondje uit de fondant.
- 3 Neem een stukje witte fondant en rol dit uit tot een dun plakje. Steek met dezelfde ronde uitsteker uit de fondant eenzelfde rondje. Snijd uit het witte rondje het middenstuk van ongeveer 2 cm breed er tussenuit. Nu heb je het bovenstuk en het onderstuk van de eierschelp. Maak van de rechte randen nu een gekarteld randje door er met je mesje kleine hoekjes uit te halen.
- 4 Plak het gele rondje met wat topping op de cupcake en plak de twee witte stukjes eierschelp boven en onderin op het gele rondje vast.

Ingrediënten:

Bakgerei:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
ronde uitsteekvorm (grootte cupcake)
kunststof mesje voor fondant

Voor de cupcakes:

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

Voor decoratie:

2 verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant wit
1 zakje Dr. Oetker Topping Wit
1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant rood
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
1 flesje Dr. Oetker Suikerhartjes
Dr. Oetker Kleurstoffen rood en geel



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



- 5 Kleur nu een stukje witte fondant oranje met gele en rode kleurstoffen. Maak een klein bolletje van oranje fondant en rol deze vervolgens tot een kegeltje. Maak het brede gedeelte aan de onderkant wat platter en maak met het mesje een snede vanaf de smalle bovenkant naar beneden zodat een snaveltje ontstaat.

- 6 Plak het snaveltje in het midden van het gele stuk op de cupcake en maak daarna met een puntig voorwerp twee kuiltjes boven de snavel als ogen. Vul de kuiltjes op met de donkerbruine choco stift, zodat oogjes ontstaan. Maak van rode marsepein en een suikerhartje een mooi strikje voor de paaskuiken.

