

# Paddenstoel met slak en rups cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

:

Cupcake bakvorm  
Ronde uitsteekvorm (ter grootte van een cupcake)  
Kunststof mesje  
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes

## Voor de cupcakes:

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

## Voor decoratie:

marsepein rood en blauw  
Dr. Oetker Marsepein (wit, groen, roze)  
1 klein stukje marsepein (zwart, voor de oogjes)

## 1 Bereidingswijze cupcakes:

Bak de cupcakes volgende 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 Neem wat rode marsepein, kneed dit goed door en maak er een bolletje van. Rol dit bolletje uit tot een plakje en steek er een ronde vorm uit ter grootte van de cupcake. Plak deze ronde vorm op de cupcake en maak met de witte marsepein stippen op de 'paddenstoel'.

## 3 Voor de rups:

Maak kleine bolletjes van de blauwe marsepein (aflopend van groot naar klein zoals op de foto). Plak de bolletjes aan elkaar in de vorm van een rups (zoals op de foto). Maak oogjes op het kopje met zwarte en witte marsepein.



#### 4 Voor de slak:

Neem een stukje roze marsepein, kneed dit door en maak er een bolletje van. (Kneed de donkerroze marsepein eventueel door wat witte marsepein voor een lichtroze kleur).

5 Rol een klein stukje van de roze marsepein uit, snijd hieruit een langwerpige plakje en rol dit op tot een slakkenhuis.

6 Neem nog een klein stukje roze marsepein en maak hier een slakje van. Plak het slakkenhuisje op het slakje en maak oogjes op het kopje met zwarte en witte marsepein.

#### Tips van de Consumentenservice

- Gebruik een laagje poedersuiker als je je marsepein uitrolt, dan blijft de marsepein niet aan de ondergrond plakken.

