



Pompoencupcakes

12 stuks



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de pompoencupcakes:

- 1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel
- 2 eieren
- 100 g boter of margarine
- 1 zakje Dr. Oetker Botercrème
- 100 g boter
- 1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen rood, geel en blauw
- 125 ml melk
- 12 mini pretzels (stokjes)

Extra nodig:

- beslagkom
- mixer met gardes
- 12 Cupcakevormpjes
- muffin bakblik (optioneel)
- spruitzak met grof spuitmondje

1 Voorbereiden:

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Verdeel over het muffinblik 12 cupcakepapiertjes en verwarm de oven voor (zie richtlijnen op de zijkant van de verpakking).

Elektrische oven: 175 °C

Heteluchtoven 170 °C

Inclusief Midden

2 Cupcakes bakken:

Voeg aan de cupcakemix 2 eieren, 100 ml water en 100 g boter toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de 12 cakevormpjes.

- 3 Plaats het muffinblik en de overige op het rooster/bakblik in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes gaar in ca 18/20 minuten. De cupcakes zijn gaar als u met uw vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

Baktijd: 18 - 20 Minuten





4 Pompoen botercrème bereiden:

Klop 100 g boter zachter op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes. Voeg het 125 ml melk en de Mix voor de Botercrème toe. Mix het geheel ca. ½ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

- 5 Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Kleur 1/3 van de botercrème met blauw en geel (groen), 2/3 van de botercrème met rood en geel zodat het oranje wordt. Vul de spuitzak met de oranje botercrème.

6 Cupcakes versieren:

Maak mooie toeven van de oranje botercrème op de cupcakes.

- 7 Vul een kleinere spuitzak met de groene botercrème en drizzle over de oranje toef, zoals op de afbeelding. Steek een gezouten stick in de cupcake en je pompoen is klaar om opgegeten te worden!

