



# Puppy Cupcakes

10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

ronde uitsteekvorm (grootte cupcake)  
cupcake tool snijmesje  
cupcake tool cuttingwheer  
cupcake tool bokkenpootje

### voor de cupcakes:

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

### voor decoratie:

1 klein stukje marsepein donkerbruin  
1 klein stukje marsepein lichtbruin  
1 klein stukje marsepein zwart  
1 klein stukje marsepein rood

- 1 Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat ze na het bakken goed afkoelen. Je hebt de volgende tools nodig: een bokkenpootje, snijmesje en een cuttingwheer.



**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 170 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: 20 - 24 Minuten**

- 2 Bedek de cupcake met een laagje lichtbruine marsepein. Steek daarna dezelfde maat cirkel uit een dikkere plak donkerbruine marsepein. Pas de cirkel op de cupcake en kijk op welke hoogte je de snuit van de hond dik genoeg vindt, op deze hoogte snijd je de donkerbruine marsepein/fondant rond weg. Zo ontstaat er een amandelvorm. Plak deze onderin op de cupcake en maak er met een mesje de lijntjes van de snuit in.





- 3 Rol een klein bolletje zwarte marsepein voor de neus, duw deze ietsje plat en maak er een halve cirkel van met een bolle onderkant en een rechte bovenkant. Maak met een bokkenpootje twee kuiltjes erin voor de neusgaten. Plak de neus op de snuit. Neem een beetje rode marsepein en rol hier een klein bolletje van, duw deze wat platter en maak een ovaal. Snijd de ovaalvorm met een mesje recht af aan de bovenkant en maak daarna met een mesje een kleine inkeping van boven naar iets in het midden. Plak de tong op de snuit.



- 4 Rol twee gelijke, kleine zwarte bolletjes, duw deze ietsje plat en plaats ze aan iedere kant boven de neus.



- 5 Rol van lichtbruine marsepein hele dunne sliertjes en vouw de eerste helemaal rondom de cupcake.



- 6 Werk daarna steeds meer naar binnen totdat de laatste twee aparte boogjes om de ogen worden.



- 7 Snij uit een plak donkerbruine marsepein twee gelijke druppelvormen en vouw die bovenop over de kop heen. Dit zijn de oren.

