



Red Velvet Cupcakes

10 - 12 cupcakes    Eenvoudig  up to 20 Min.

1 Voorbereiden:

Verwarm de oven voor. Plaats de cupcake vormpjes in het muffinblik.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 25 minuten

2 Red Velvet cakebeslag:

Doe de Red Velvet taartmix samen met de eieren en de helft van de slagroom in een beslagkom. Roer de massa met een mixer met garden op de laatste stand tot een gladde massa. Klop daarna het geheel 3 minuten op de hoogste (turbo) stand in ca. 3 minuten tot een luchtig beslag. (Was de beslagkom en de garden na gebruik direct af met lauw water om rode aanslag te voorkomen).

3 Red Velvet cupcakes bakken:

Vul één spuitzak met het red velvet cakebeslag. Knip een puntje van 1 cm van de puntzak. Verdeel het beslag over de vormpjes. Vul ze ongeveer tot de helft.

4 Plaats het muffin bakblik in het midden van de oven. Bak de red velvet cupcakes in ca. 20-25 minuten gaar.

5 Kruimel decoratie:

Laat de red velvet cupcakes goed afkoelen. Verkrumel 1 van de cupcakes om straks als decoratie te gebruiken op de topping.

6 Topping bereiden:

Doe de toppingmix samen met de rest van de slagroom (100ml) en de roomkaas/zuivelspread in een beslagkom. Roer het geheel in ca. een halve minuut op de laagste stand door elkaar tot dat de massa iets dikker wordt. Klop de massa in ca. 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige crème.

Ingrediënten:

Bakgerei:

10 - 12 Cupcake vormpjes

cupcake-/muffin bakvorm

mixer met garden

2 spuitzakken plastic (eventueel snoeppuntzakken)

Red Velvet cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake

2 eieren (m, kamertemperatuur)

200 ml slagroom

200 g roomkaas of zuivelspread



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:

info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 7 **Mooie toef crème topping:**
Vul de tweede spuitzak met de crème topping. Knip een punt van 1,5 cm van de puntzak. Spuit mooie toeven op de volledig afgekoelde Red Velvet cupcakes. Verdeel de kruimels over de topping. Bewaar de cupcakes tot het moment van serveren in de koeling.

