



# Regenboog Cupcake

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel  
100 g boter of margarine op kamertemperatuur  
2 eieren op kamertemperatuur  
100 ml melk

### Voor de decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème  
200 g boter  
250 ml melk  
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

### Extra nodig:

1 cupcake-/muffin bakvorm  
1 doosje Cupcake vormpjes  
1 spuitzak  
1 rol plasticfolie  
1 mixer met gardes

## 1 Cupcakes maken:

Maak en bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 160 °C**  
**Inclusief Midden**

## 2 Botercrème maken:

Bereid de botercrème volgens de aanwijzingen op het zakje en verdeel over drie bakjes. Kleur ieder bakje met een andere kleur door 3 kleurstofdruppels toe te voegen. Knip de huishoudfolie in 3 gelijke stukken en bestrijk een kleur per folie. Rol de folies op in de lengte en leg de 3 kleuren naast elkaar in de spuitzak.

## 3 Regenboogtoef maken:

Maak een mooie toef op iedere cupcake en zie de regenboog verschijnen!

