



Salted Caramel Cookie Cupcakes

10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 eieren
2 - 3 el cacao
100 g boter of margarine
100 ml melk
24 Oreo® koekjes (2 rollen)

Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter
125 ml melk
1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Salted Caramel

Extra nodig:

cupcake-/muffin bakvorm (eventueel)
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
mixer met garden
spuitzak met stervormig mondje
theelepel
schaal tje

- 1 Zorg ervoor dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cupcakevormpjes hierop. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 2 Voeg aan de cupcakemix de eieren, melk, 2-3 eetlepels cacao en boter toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.
- 3 Klop het daarna gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag.
- 4 Doe een laagje chocolade beslag op de bodem van elk cupcakevormpje. Leg hier twee Oreo® koekjes op.
- 5 Verdeel daar de rest van het choco beslag over. Dit gaat het eenvoudigst met een spuitzak.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 6 Bak de cookie cupcakes in ongeveer 22 minuten gaar. De cookie cupcakes zijn gaar als je met de vinger op de cupcake drukt en deze een beetje terugveert. Laat ze goed afkoelen voor je ze versiert.

Baktijd: 22 minuten

7 Topping maken:

Klop de zachte boter, met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad, smeugig en zonder klontjes. Voeg de melk en Mix voor Botercrème toe.

- 8 Mix het geheel nog ca. 1/2 minuut op de laagste stand. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop de botercrème in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige crème.
- 9 Spuit op elke gevulde cupcake een mooie toef botercrème. Begin in het midden van de cupcake. Maak met een draaiende beweging cirkels naar buiten. Daarna ga je in één beweging door naar de volgende laag en maak je kleinere rondjes tot je een mooie hoogte hebt.
- 10 Doe de Cake & Taartvulling Salted Caramel in een schaaltje en maak met een theelepeltje streepjes over de toef.

Extra touch:

Maak de topping extra lekker. Hiervoor heb je vier extra koekjes nodig. Maak de botercrème volgens de bereidingswijze. Meng op het laatst het zakje Cake & Taartvulling Salted Caramel door de botercrème. Verkruiemel de 4 koekjes. Spuit op elke gevulde cupcake een mooie toef salted caramel botercrème. Strooi de koekkrumels royaal over de toeven.

Tips van de Consumentenservice

- Deze cupcakes bewaar je in de koelkast.

