



School cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

cupcake-/muffin bakvorm

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (of Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Chocolade)
100 g margarine
2 eieren op kamertemperatuur
100 ml melk

Voor decoratie:

Dr. Oetker Rolfondant wit
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème
100 g roomboter
100 ml melk
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen stift met zwarte eetbare inkt

1 Bereidingswijze:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 22 minuten

- 2 Rol witte fondant uit tot een dunne plak en snijd er cirkels uit met een diameter die ietsje groter dan de bovenkant van de cupcake
- 3 Maak de boter crème zoals beschreven staat op de verpakking en smeer een dun laagje bovenop de cupcakes. Plak daarna de cirkels van witte fondant bovenop de cupcakes.
- 4 Doe een druppel blauwe kleurstof in een bakje en voeg er een druppel water aan toe. Trek met een heel fijn penseel lijntjes met de blauwe inkt op het fondant.
- 5 Doe hetzelfde ook met de rode kleurstof en trek een verticale lijn over het fondant.



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



- 6 Neem als laatste een zwarte stift met eetbare inkt en schrijf woordjes of sommen op de lijntjes.

- 7 Je School Cupcakes zijn klaar!

