



Sinterklaas cupcakes Chocoladeletter

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
1 cupcake-/muffin bakvorm
1 ronde uitsteekvorm (grootte cupcake)
1 kunststof mesje voor fondant
1 papier (voor sjabloon chocoladeletter)

Voor de sinterklaas cupcakes:

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

Voor decoratie:

Dr. Oetker Marsepein (wit, groen, roze)
1 zakje Dr. Oetker Topping Wit marsepein (donkerbruin)
marsepein rood en geel (voor de bloemetjes)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver

1 Zo maak je de sinterklaas cupcakes:

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

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 22 minuten

- 2 Neem een stuk blanke marsepein en rol het uit tot een plak van ongeveer 3 mm dik. Steek er met een ronde uitstecker een cirkel uit. Plak de cirkel met wat Topping op de sinterklaas cupcake.

3 Chocoladeletter:

Teken op en vel papier een chocoladeletter of maak deze op de computer (ongeveer 5-6 cm hoog) en print deze uit. Knip de letter uit.

- 4 Rol een stuk bruin marsepein uit tot ongeveer 4-5 mm dik. Wrijf de papieren letter met wat poedersuiker in aan de achterkant en leg deze dan op de plak marsepein. Snijd de letter uit het bruine marsepein met een kunststof mesje. Verwijder het papier. Maak met een kunststof mesje dunne lijntjes op de letter.



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



5 Sinterklaas cupcakes versieren:

Nu kun je de letter versieren. Dit kan zoals op de foto of zoals jij het leuk vindt. Voor de cupcake op de foto gebruik je chocolade stiften om er krulletjes en stipjes op te tekenen. En uit plakjes marsepein snijd of steek je wat bloemetjes. Plak deze bloemetjes op de letter en werk versier verder met zilveren parels.

Tips van de Consumentenservice

- Maak voor iedereen een persoonlijke sinterklaas cupcake maken door de letters te gebruiken van ieders naam. Of maak met de sinterklaas cupcakes een tekst te maken door ze achter elkaar te zetten.

