



Sinterklaas cupcakes

10 - 12 cupcakes



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



1 Cupcakes bakken met koekkruiden:

Maak het beslag volgens de bereidingswijze op de verpakking en meng hierbij samen met de eieren en de melk, een eetlepel koekkruiden door het beslag. Bak de cupcakes verder volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze afkoelen.

2 Maak de botercrème:

Maak de botercrème volgens de aanwijzingen op het zakje. Als alternatief voor zelfgemaakte botercrème kun je ook 2 zakjes Dr. Oetker Topping Wit gebruiken.

3 Sinterklaascadeautjes van fondant:

Snijd van alle kleuren fondant, met een scherp mesje, blokjes van ongeveer 1 x 2 centimeter en duw de hoekjes iets terug tot ze minder scherp zijn. Dit zijn de pakjes.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
1 el koekkruiden
100 g margarine (kamertemperatuur)
2 eieren (m. kamertemperatuur)
100 ml melk

Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zachte)
125 ml melk (koud)

Voor decoratie:

300 g fondant in verschillende kleuren
1 doosje gekleurde chocosnoepjes

Extra nodig:

mixer met garden
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
beslagkom
poedersuiker voor bestuiven
werkblad
kunststof mesje voor fondant
kunststof roller
kwastje en wat water
spuitzak met een gladde, ronde spuitmond





4 Een fondantlintje om het pakje maken:

Kneed van iedere kleur fondant een stukje tot het soepel is. Bestuif een werkblad met wat poedersuiker en rol iedere kleur fondant met de roller uit tot een dunne plak. Snijd met het mesje dunne rechte reepjes van de plakjes fondant. Bevochtig de pakjes licht met wat water en plak er kruislings een reepje fondant van een andere kleur op. Dit is het lintje om het pakje.

5 Fondant strikjes maken:

Snijd een stukje reep af van 3 centimeter en vouw beide uiteinden terug naar het midden en plak daar vast. Pak dan een stukje reep van 1 centimeter en rol dit over het midden van het eerste stukje. Dit is de basisstrik. Snijd tot slot twee stukjes van 1 centimeter af en plak die schuin vast onder de strik. Plak nu de hele strik op de kruising van de twee linten op het pakje.



6 Cupcake versieren:

Spruit een flinke toef topping of botercrème op de cupcake en versier met de sinterklaascadeautjes van fondant en gekleurde chocoladesnoepjes.

