



Sneeuwpop cupcake van marshmallows

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

:

Mixer met garden
Cupcake vormpjes
Cocktailprikkers
Spuitzak met grote spuitmond,
zoals Wilton 012 (round carded)

voor de cupcakes:

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

voor de botercrème:

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

voor decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
ongeveer 10 - 12 marshmallows
1 klein stukje marsepein oranje
1 klein stukje marsepein bruin of
groen
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco
& Karamel chocostift donkerbruin

- 1 Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze goed afkoelen. Verwarm de Dr. Oetker Choco Dip wit volgens de aanwijzingen op de verpakking totdat de chocodip gesmolten is. Leg een aantal marshmallows en cocktailprikkertjes klaar.



Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 22 minuten

- 2 Prik de cocktailprikkers in de marshmallows.



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



- 3 Doop de marshmallows in de witte chocodip. Zet ze op een stevige ondergrond en laat ze drogen.



- 4 Maak botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Neem een grote spuitmond, zoals Wilton 012 (round carded). Vul de spuitzak met botercrème.



- 5 Spuit eerst de buitenste rand op de cupcake. Vul dan ook de binnenkant van de cupcake. Zorg dat deze vulling niet hoger komt dan de buitenste rand. Spuit nu de tweede rand en vul deze ook weer op. Spuit als laatste de derde rand.



- 6 Rol uit oranje marsepein gelijke bolletjes en rol deze uit tot een punt (wortelvorm). Maak van groene en/of bruine marsepein per sneeuwpop 3 gelijke bolletjes voor de 'knopen'.



- 7 Spuit met een chocostift (donkerbruin) de ogen op het hoofd en kleine stipjes voor de mond.





- 8 Prik het hoofd van de sneeuwpop in de cupcake en duw de knopen zachtjes in de botercrème onder elkaar.



- 9 Teken met de chocostift aan het lijfje twee armpjes met 3 vingers.



Tip:

Varieer met allerlei kleuren knopen en/of maak van marsepein/fondant een muts voor op het hoofd van de sneeuwpop.

