



Spaghetti Cupcake

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Eenvoudig

up to 60 Min.



1 Bak de cupcakes:

Verwarm de oven voor. Maak het cupcake beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de cupcakes en laat ze goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 20 - 24 Minuten

2 Spaghetti op de cupcake:

Maak de botercreme zoals aangegeven staat op de verpakking. Verdeel het in twee porties. Kleur één portie geel met enkele druppels gele kleurstof. Neem een spuitzak, zet het spuitmondje erop en vul de spuitzak met de gele botercreme. Bestrijk de gehele bovenkant van de cupcake met een laagje witte botercreme. Spuit daarna met behulp van de spuitzak dunne slierten en verdeel deze warrig over de bovenkant van de cupcake, alsof je spaghetti op je bord doet.

Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
cupcake-/muffin bakvorm
spuitzak
spuitmondje met een kleine ronde opening (ca. 2 a 3 mm)
snijsplank met een structuurtje (eventueel)

voor de cupcakes:

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

voor de spaghetti:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme
1 klein stukje marsepein donkerbruin
aardbeienjam
gemalen kokos



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



3 Spaghettisaus, gehaktballen en geraspte kaas:

Laat nu druppels jam op de bovenkant van de spaghetti druppelen, net zolang tot je een flinke dot 'saus' hebt. Rol van donkerbruine marsepein drie ongeveer gelijke bolletjes. Heb je een snijplank met bijvoorbeeld een structuurtje in het blad, rol de bolletjes daar dan zacht overheen, zodat ze meer de structuur van een gehaktbal krijgen. Leg de 'gehaktballen' in de 'saus' en besprenkel de 'spaghetti' met kokos die dient als 'geraspte kaas'.

