



Spinnenweb cupcakes

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

12 Cupcakevormpjes (wit)
cocktailprikker

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel
100 g boter of margarine
2 eieren
100 ml melk
2 - 3 el cacao

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood en geel)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

- 1 Bereid de cupcakes volgens de bereidingswijze op de verpakking. Voeg 2-3 eetlepels cacao toe aan het beslag om er chocolade cupcakes van te maken.
- 2 Warm het gebaksglazuur op volgens de aanwijzingen op het zakje.
- 3 Doe het zachte glazuur in een kommetje en meng er een beetje gele en rode kleurstof door zodat je een oranje glazuur krijgt.
- 4 Bestrijk de cupcakes met een dun laagje glazuur en laat het glazuur ongeveer 1 uur opstijven.
- 5 Bestrijk de cupcakes met een dun laagje glazuur en laat het glazuur ongeveer 1 uur opstijven.
- 6 Spuit nu vanuit het midden van de cupcake 5 cirkels. Trek met behulp van een cocktailprikker ca. 8 strepen vanuit het midden van de cupcake naar de buitenkant. Zo ontstaat er langzaam een web.



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