



Vlaai Cupcakes

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Eenvoudig

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
10 - 12 Cupcake vormpjes goud
spuitmondje met een kleine,
ronde opening (ca. 2 a 3 mm)
spuitzak

voor de cupcakes:

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

Topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Boter crème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
oranje kleurstof (eventueel)
Bruine kleurstof
ongeveer 1 zakje M&M's ® of
andere gekleurde
chocoladesnoepjes

1 Cupcakes bakken:

Verwarm de oven voor. Bereid het beslag en bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Midden

Baktijd: ongeveer 20 - 24 Minuten

2 Bruine boter crème:

Maak de boter crème zoals aangegeven staat op de verpakking. Voeg aan het eind enkele druppels bruine kleurstof toe en eventueel een klein druppeltje oranje (zodat de bruine kleur net wat warmer wordt). Meng dit samen tot een egale lichtbruine kleur.

3 Topping vlaai cupcake:

Neem een spuitzak en zet er een spuitmondje 4 op (klein rond spuitmondje). Vul deze met lichtbruine boter crème. Bestrijk eerst de gehele bovenkant van de cupcake met een laagje lichtbruine boter crème. Leg daarna de chocoladesnoepjes erop, maar laat de rand vrij. Spuit dan rondom op de rand kleine toefjes boter crème. En trek lijnen van boter crème over de snoepjes heen.



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



Tip:

Varieer met de kleuren van de snoepjes, er zijn zoveel verschillende smaken vlaai!



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