






# Vlinder cupcakes van patchwork

12 cupcakes    Wat bakervaring gewenst  up to 40 Min.



## 1 Bereidingswijze cupcakes:

Bak de cupcakes volgende de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: 22 Minuten**

## 2 Versieren van de cupcakes:

Neem voldoende witte Rolfondant voor het eerste rondje op de cupcake en kneed dit tot een bolletje. Rol het bolletje uit tot een plakje en steek er een rondje uit. Plak deze met wat Topping vanille of chocolade op de cupcake. Nu heb je de basis.

- 3 Neem nog een stukje witte Rolfondant en rol dit uit tot het groot genoeg is voor een grote vlinder uitsteker. Maak het plakje niet te dik, probeer dun uit te rollen. Maak van de kleuren Marsepein allerlei kleurcombinaties en je maak daar kleine bolletjes van, van ongeveer 2 cm doorsnede. (Meng blauw met geel voor groen, rood en geel voor oranje en blauw en rood voor paars. Maar ook rood met blank maakt roze enz.) Neem de kleine vierkante uitsteker en zorg dat je van elke kleur een plakje uitrolt en daar enkele vierkantjes uithaalt.

## Ingrediënten:

:

Ronde uitsteekvorm (ter grootte van een cupcake)

Vlinder uitsteker

Kleine vierkante uitsteker

Cupcake bakvorm

## Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor

CupCakes Chocolade

100 g boter of margarine op kamertemperatuur

2 eieren op kamertemperatuur

1 doosje Dr. Oetker Cupcake

Vormpjes

100 ml melk

## Voor decoratie:

1 verpakking Dr. Oetker

Rolfondant wit

Dr. Oetker Marsepein (wit, groen, roze)

Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

1 zakje Dr. Oetker Topping Wit

1 flesje Dr. Oetker Zachte Parels Geleurd

Marsepein (Rood, blauw, geel)



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:

info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Deze vierkantjes plak je naast en onder elkaar op het uitgerolde plakje witte Rolfondant tot een vierkant wat groot genoeg is om er een vlinder uit te steken. Maak er een lekker bond geheel van door de kleuren om en om te doen. Deze vierkantjes hoef je niet met water vast te plakken, het kleeft van zich zelf wel genoeg. Is het vierkant groot genoeg dan kun je een mooie locatie in het vierkant zoeken en zo je vlinder eruit te drukken.
  
- 5 Plak jouw vlinder op de cupcake en gebruik voor het lijfje een chocolade stift en maak hiermee kleine achtvormige figuurtjes steeds een beetje overlappend op elkaar zodat er een lijfje ontstaat. Teken twee lijntjes voor de voelsprietten en doe hierop een gekleurde of zilveren parel.

#### Tips van de Consumentenservice

- Voor een kusseneffect: Maak met een plastic mesje kleine lijntjes steeds in de hoeken van elk vierkantje.

