



# Windmolen Cupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



## 1 Cupcakes bakken:

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. Meng een beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Plaats de cupcakevormpjes op de bakplaat, vul deze voor ca de helft tot 2/3 met het beslag. Bak de cupcakes en laat ze na het bakken goed afkoelen.

**Elektrische oven: 175 °C**

**Heteluchtoven 170 °C**

**Baktijd: 20 - 25 minuten**

## 2 Gras van botercrème:

Maak de botercrème zoals aangegeven staat op de verpakking en voeg er druppels gele en blauwe kleurstof aan toe totdat de botercrème egaal groen kleurt. Doe de groene botercrème in een spuitzak met een spuitmondje met allemaal kleine gaatjes, zodat je gras kan spuiten. Met een heel klein sterspuitmondje kan het ook.

## Ingrediënten:

### Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel  
100 g margarine  
2 eieren  
100 ml melk

### Voor de groene botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème  
100 g roomboter  
125 ml melk  
Dr. Oetker Kleurstoffen groene en gele

### Voor de windmolen:

100 g marsepein rood  
100 g marsepein blauw  
100 g marsepein oranje  
Dr. Oetker CupCake Rolfondant

### Extra nodig:

beslagkom  
mixer met garden  
8 Cupcake vormpjes bijv. oranje  
spuitzak  
spuitmondje met kleine gaatjes of kleine kartel  
bakpapier  
kunststof roller  
uitsteekvormpje rond 2 cm



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



- 3 Spuit op de gehele bovenkant van de cupcake kleine toefjes zodat het lijkt alsof het gras is.



#### 4 De windmolen van marsepein:

Rol op een werkblad bekleed met bakpapier, een stuk rode marsepein uit tot een plak en haal er een vierkant uit van ongeveer 5 cm x 5 cm.



- 5 Rol ook een stuk blauwe marsepein uit tot een plak en haal daar ook een vierkant van 5 cm x 5 cm uit. Haal uit een uitgerolde dunne plak witte fondant kleine rondjes en plak deze in een patroon op het blauwe vierkant. Rol daarna nog even heel zachtjes met een roller er overheen zodat de rondjes goed in de blauwe marsepein zakken. Plak het blauwe vierkant nu op het rode vierkant.



- 6 Snijd met een mesje vanuit elke hoek schuin naar het midden.



- 7 Vouw alle hoekjes om naar binnen en je ziet het rode marsepein nu naar boven komen.





- 8 Als alle hoekjes naar binnen zijn gevouwen, plak je ze in het midden vast met een plat bolletje gekleurde marsepein.



- 9 Steek een cakepop- of lollystokje in de windmolen. Of maak een glazuur met wat poedersuiker en een drupje water en plak hier mee de molen op het stokje. Zorg dat ze goed stevig bevestigd zijn en steek vervolgens een molentje in iedere cupcake.

