



# Winterse appelcupcakes

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Extra nodig:

- 1 verpakking Cupcakevormpjes
- 1 spuitzak
- 1 kartelspuitmondje

### Voor de karamelvulling en saus:

- 1 blikje gecondenseerde melk

### Voor de appelvulling:

- 3 appels (bijv. elstar)
- 1 el kaneel
- 2 el suiker
- 25 g boter

### Voor de cupcakes:

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

### Voor de cupcaketopping:

- 1 zakje Dr. Oetker Botercreme
- 100 g roomboter zacht
- 125 ml melk koud

## 1 Karamel maken:

Maak eerst de karamel door het gesloten blikje gecondenseerde melk in een pan met water op het vuur te zetten. Het blikje moet volledig onder water staan. Breng het water aan de kook en laat het 2 ½ uur koken. Zorg dat het blikje onder water blijft.

- 2 Laat het blikje afkoelen. Open het blikje. Schep er een paar lepels karamel uit en verdun die eventueel nog wat met water zodat de karamel als een saus te schenken is.

## 3 Appelvulling:

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes.

- 4 Meng de appelblokjes met de suiker en kaneel.

- 5 Verhit de boter in een koekenpan en bak de appelblokjes snel bruin. Haal uit de pan en laat afkoelen.

## 6 Cupcakes maken:

Maak de cupcakes volgens de aanwijzingen het pak.





7 Topping maken:

Maak de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking.

- 8 Laat de cupcakes afkoelen, schep er met een theelepel het midden uit en vul dat op met de gebakken appels.



- 9 Smit er een flinke toef topping op en schenk er wat karamelsaus over.

