



Winterse Cupcakekrans

21 cupcakes



Voor ervaren bakkers

● ● up to 120 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
cupcake-/muffin bakvorm
21 Cupcake vormpjes
keukenpapier
uitsteekvormpje sneeuwvlok
(snowflake plunger cutter)
spuitzak
spuitmondje (4B van Wilton)
cakeboard of taartkarton
(eventueel)

voor 21 cupcakes:

2 pakken Dr. Oetker Basismix
voor CupCakes Naturel of
chocolade
200 g margarine (op
kamertemperatuur)
4 eieren (op kamertemperatuur)
200 ml melk

voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Boter crème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
Dr. Oetker Kleurstoffen (blauw)

voor decoratie:

1 verpakking Dr. Oetker
Rolfondant wit
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver

Avond van de voren!:

Maak de avond ervoor de sneeuwvlokken en de strik, zodat deze goed kunnen drogen en hard worden.

De strik:

Rol de fondant uit tot een wat dikkere plak. En snijd er brede repen uit. Voor de lussen van de strik snijd je twee gelijke repen. Vouw van elke reep de uiteinden naar elkaar toe en knijp ze een beetje samen. Nu komt er een vouw in de lus. Druk het goed aan zodat het niet meer los van elkaar kan. Steek door de opening die ontstaat een los opgerold stukje keukenpapier. Nu kan het drogen en blijft de bolling straks staan. Doe dit ook bij de andere lus.

De linten:

Voor de linten snijd je twee gelijke repen en onderaan snijd je er een driehoekje uit. Rol weer een stuk keukenpapier op en leg dit in het midden onder een lint. Doe dit bij beide linten. Als je dit een nacht laat drogen is het de dag erna klaar voor gebruik



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



De volgende dag:

Bak de cupcakes en laat ze goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 24 minuten

Lichtblauwe botercrème:

Maak de botercrème zoals beschreven staat op de verpakking en voeg aan het eind enkele druppels blauwe kleurstof toe tot je een lichtblauwe kleur krijgt.

Lichtblauwe toef:

Doe de botercrème in de spuitzak en voorzie alle cupcakes van een mooie toef.

Zet de cupcakes op een plek waar je ze niet meer gaat verplaatsen!:

Of gebruik een taartkarton als ondergrond. Plaats de eerste 7 cupcakes in een cirkel. Zet daarna de rest van de cupcakes in een aansluitende cirkel er omheen. Duw ze goed tegen elkaar aan, zodat je weinig tussenruimtes ziet. Desgewenst kun je in de open stukjes nog een toefje botercrème spuiten.

Strik op de cupcake krans:

Neem de losse onderdelen van de strik en leg de twee linten deels op de kerstkrans. Leg daarna de twee lussen erop en tegen elkaar aan. Neem nu een stukje wit fondant, rol deze uit en snijd er een dunne reep uit die je om het midden tussen de twee lussen vouwt.

Sneeuwvlokken en parels:

Decoreer de cupcakekrans met de sneeuwvlokken en laat er zilveren parels tussen vallen.

