



Winterse cupcakes met sneeuwvlokken

12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



- 1 Teken op een wit papier de sneeuwvlokken. Leg het papier op een bakplaat en bedek met het bakpapier. Je kunt straks de vormen met de icing gemakkelijk overtrekken (zie ook de foto).



- 2 Icing maken:

Maak de icing door de inhoud van het zakje Mix voor Meringue mengen met 60 ml water. Roer rustig door en laat een uurtje staan. Voeg er dan de gezeefde poedersuiker aan toe en roer goed door. De icing moet zo dik zijn als pindakaas.



Ingrediënten:

Extra nodig:

1 verpakking Cupcake vormpjes
bakpapier wit/doorzichtig
spuitzak met klein glad
spuitmondje
spuitzak met groot kartel
spuitmondje
papier en stift/pen/potlood

Voor de sneeuwvlokken:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Meringue
60 ml water
125 - 150 g poedersuiker
25 g cacao

Voor de cupcakes:

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

Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Topping Wit
Dr. Oetker Kleurstoffen blauw





- 3 Doe de icing in een spuitzak met een dun spuitmondje en spuit de sneeuwvlokken op het bakpapier. Laat minstens 24 uur drogen. Tip! Heb je minder tijd? Dan kun je het drogen versnellen door je oven op 30 graden hetelucht in te stellen. Zet de bakplaat er 2-3 uur in om de sneeuwvlokken versneld te drogen. Hou de ovendeur open door er een pollepel tussen te steken, zo kan het vocht makkelijker weg.



- 4 Maak de cupcakes volgens aanwijzing op het pak. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en voeg je dit toe aan het beslag.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 150 °C
Baktijd: 25 minuten

- 5 Maak de licht topping door de Dr. Oetker Topping Wit in een bakje te mengen meteen klein beetje blauwe kleurstof totdat je een mooie lichtblauwe kleur krijgt.
- 6 Doe de topping in een spuitzak met het kartelmondje en spuit de topping op de cupcakes. Versier iedere cupcake met een icing sneeuwvlok.

