



Wortel cupcake

10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



- 1 Verwarm de oven voor. Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes goed afkoelen. Plaats je aarbeien tot gebruik in de koeling. Zet daarnaast alles klaar voor decoratie: de chocodip, een pannetje water en een schaaltje met stukjes witte chocolade, een schaaltje donkerbruine hagelslag of chocosnippers en de rode en gele kleurstof.



Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C
Baktijd: 20 - 24 minuten

- 2 Snijd met een scherp mesje een diepe cirkel uit het midden van de cupcake, zodat er een kuiltje ontstaat van ongeveer 1,5 cm diep.



Ingrediënten:

voor de cupcakes:

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

voor decoratie:

10 - 12 aardbeien (grote)
200 g witte chocolade
1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin
100 g hagelslag of chocoladesnippers
Dr. Oetker Kleurstoffen , rood en geel

Extra nodig:

mixer met garden
beslagkom
cupcake-/muffin bakvorm (eventueel)
10 - 12 Cupcake vormpjes (effen groene)
pan
2 diepe schaaltjes
bakpapier



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



- 3 Smelt nu de witte chocolade au bain-marie. Breng hiervoor het pannetje met water tegen de kook aan en plaats daarin het schaaltje met de witte chocolade. Roer tot de chocolade volledig gesmolten is. Voeg hierna flink wat gele kleurstof aan de witte chocolade toe en roer goed door totdat je een egale, gele kleur hebt.
- 4 Voeg daarna een paar druppels rode kleurstof toe en roer ook goed door, langzaam ontstaat oranje. Je kunt zelf door te variëren in de hoeveelheid gele en rode kleurstof de intensiteit van het oranje bepalen.
- 5 Zet het schaaltje met de gesmolten chocolade op het werkblad. Haal de aardbeien uit de koeling. Doop een aardbei tot aan het steeltje in de oranje chocodip. Doordat de aardbei gekoeld is droogt de chocolade heel snel en kun je makkelijk en snel weer dippen om een tweede laag eromheen te maken. Laat de wortel opdrogen op bakpapier. Herhaal dit met de volgende aardbeien.



- 6 Verwarm de chocodip bruin en dip de cupcake erin zodat de gehele bovenkant egaal bedekt is. Laat de chocodip uitdruppelen en...



- 7 ...dip direct hierna de bovenkant van de cupcake dan in de chocoladehagelslag of -snippers. Maak het kuiltje nog een beetje extra vrij zodat straks de 'wortel' er nog goed inpast.





- 8 Maak met behulp van een lepeltje nog wat streepjes oranje chocodip over de wortel heen zodat deze nog echter lijkt. Zet tot slot de wortel daarna in het kuiltje van de cupcake. Je wortel cupcake is klaar!

