




# Cuberdon cupcakes

12 stukken    enige ervaring gewenst  tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het deeg:

1 bereiding voor Dr. Oetker  
CupCakes Natuur  
2 eieren  
75 ml melk  
75 g boter  
9 cuberdons

### Voor de versiering:

1 zakje Dr. Oetker Roze Glazuur  
Dr. Oetker Strooifeest  
cuberdons

- 1 Plaats de 12 vormpjes op een bakplaat. Verwarm de oven voor zoals aangegeven. Laat de cuberdons op een zacht vuurtje één voor één smelten in de 75 ml melk. Giet de Cupcake deegmix in een kom, voeg de zachte boter, de eieren en het cuberdons-melkmengsel melk toe. Klop alles gedurende ca. 1 minuut met de elektrische klopper terwijl je de snelheid tot het maximum opdrijft. Het deeg moet glad zijn. Vul de 12 vormpjes voor 2/3. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en laat gedurende ca. 30 minuten bakken. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.

## Oventemperatuur en baktijd:

elektrische oven ca. 160° C heteluchtoven ca. 140° C Baktijd: ca. 30 minuten

- 2 Leg het zakje roze glazuur gedurende ca. 5 minuten in een kom met warm water. Let erop dat het zakje goed onder het water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed het. Knip het bovenste hoekje af ( zie kniplijn op het zakje) en giet het vloeibaar geworden glazuur op de afgekoelde cupcakes. Smeer het glazuur open met een mes. Bestrooi met Dr. Oetker Strooifeest. Leg een sneetje cuberdon bovenop de cupcake. Laat ca. 30 minuten afkoelen.



**Dr. Oetker n.v**

**Tip van de chef: een dakje van cuberdon:**

Plaats samen met de cupcakes één cuberdon per cupcake in de oven op een siliconen bakmat om te bakken en laat deze afkoelen. Leg deze als versiering bovenop de cupcakes.

