

Cupcakes met banaan en karamel

12 stukken



eenvoudig

tot 20 Min.

**Ingrediënten:****Voor de cupcakes:**

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

Voor de versiering:

1 verpakking Dr. Oetker Topping
Vanille
2 bananen
karamelsaus

- 1 Verwarm de oven voor (160°C voor elektrische oven, 140°C voor hete lucht oven en stand 2 voor gasoven). Plaats de cakevormpjes op de bakplaat. Giet de deegmix in een kom en voeg er de zachte boter, de eieren en de melk bij. Meng het geheel met de mixer terwijl je de snelheid opdrijft tot een glad deeg. Verdeel het deeg met behulp van 2 eetlepels over de cakevormpjes. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak gedurende ongeveer 30 minuten. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.
- 2 Versier de afgekoelde Cupcakes met Dr. Oetker Cupcake Topping Vanille. Schil de bananen en snij deze in schijfjes. Plaats op elke cupcake twee schijfjes en werk af met de karamelsaus.