

Cupcakes met bloemetjes

12 cupcakes



eenvoudig

tot 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

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

Voor de versiering:

1 verpakking Dr. Oetker Topping
Roze
Dr. Oetker Rolfondant wit

- 1 Verwarm de oven voor (Elektrisch 160° C / Hetelucht 140 °C / Gas 1-2).
- 2 Plaats de 12 bijgevoegde bakvormpjes op de bakplaat.
- 3 Bereid de cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel het deeg over de 12 bakvormpjes. Bak in de oven gedurende 30 min. en laat de cupcakes afkoelen.
- 4 Kneed de rolfondant en rol uit. Steek er bloemetjes uit met behulp van uitsteekvormpjes.
- 5 Neem daarna de Roze Topping en plaats het bijgevoegde sterspuitmondje op het zakje van de topping. Kneed de topping goed.
- 6 Maak op elke cupcake een toefje met de topping.
- 7 Leg enkele bloemetjes van rolfondant bovenop de topping.