

# Cupcakes met Café Liegeois

12 cupcakes



eenvoudig

tot 20 Min.

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

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

**Voor de versiering:**

Dr. Oetker Regenboogfantasie  
1 bereiding voor Dr. Oetker  
Slagschuim  
cacaopoeder  
80 ml melk

**Oventemperatuur en baktijd:**

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

- 1** Plaats de 12 vormpjes op een bakplaat. Verwarm de oven voor zoals aangegeven. Roer de oploskoffie door de 75 ml melk. Giet de Cupcakes deegmix in een kom, voeg de zachte boter, de eieren en de melk met koffie 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.
- 2** Serveer de cupcake origineel in een kopje. Roer de inhoud van een zakje Slagschuim door 80 ml koude melk. Klop met de elektrische klopper tot stevige massa. Blijf gedurende ca. 4 minuten kloppen. Doe de Slagschuim in een spuitzak en versier hiermee de cupcakes. Bestrooi met wat cacao poeder en leg een chocoladering Regenboogfantasie bovenop de Slagschuim.

**Tip van de chef: Mokka crème:**

Voeg 1 koffielepel van oploskoffie toe aan de melk die u gebruikt voor de Klop-Klop.