




Duivelse cupcakes

12 cupcakes    enige ervaring gewenst tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

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

Voor de decoratie:

1 bereiding voor Dr. Oetker
Banketbakkersroom
500 ml melk
Dr. Oetker Kleurstof
Dr. Oetker Chocoladestiften
3 eetl. cacao poeder ongesuikerd

1 Bereiding:

Doe de Bereiding voor Cupcakes Natuur samen met het cacao poeder in een mengkom en maak deze klaar zoals aangegeven op de verpakking. Laat de cupcakes goed afkoelen alvorens ze te versieren.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven: 140 °C

Plaats in de oven: In het midden

Baktijd: ongeveer 30 minuten

2 Decoratie:

Maak de Dr. Oetker Banketbakkersroom zoals aangegeven op de verpakking. Meng de banketbakkersroom met wat rode Dr. Oetker Kleurstof. Bedek de cupcakes met de rode banketbakkersroom . Gebruik hiervoor een spuitzak. Teken met behulp van de Dr. Oetker Chocoladestiften de drietand en de hoorns van de duivels op de banketbakkersroom .