

Paashaas cupcakes

12 cupcakes



enige ervaring gewenst

up to 40 Min.

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

1 bereiding voor Dr. Oetker CupCakes Natuur
2 eieren
75 ml melk
75 g boter
200 g chocolade, puur

Voor de versiering:

1 zakje Dr. Oetker Topping Chocolade
1 zakje Dr. Oetker Topping Vanille
kokosrasp
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
Dr. Oetker Kleurstof (rood)

- 1 Plaats de 12 vormpjes op een bakplaat. Verwarm de oven voor zoals aangegeven. Laat de zwarte chocolade smelten in de melk. Giet de Cupcake deegmix in een kom, voeg de zachte boter, de eieren, de gesmolten chocolade 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. 25 minuten bakken. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven ca. 160° C Heteluchtoven ca. 140° C Baktijd: ca. 25 minuten

- 2 Snij een dun deksel van elke cupcake af en verkruimel het . Kneed de Chocolade Topping gedurende 1 minuut, plaats het breedste spuitmondje erop en leg een laagje topping op elke cupcake. Verdeel de kruimels nu over elke cupcake.
- 3 Kneed de Vanille topping en maak het kontje van de paashaas met het breedste spuitmondje.



Dr. Oetker n.v

- ④ Neem 25 g rolfondant en maak er 12 kleine balletjes voor de staartjes. Maak deze een nat met water om op de kontjes te plaatsen. Besprenkel met kokosrap.
- ⑤ Neem 75 g rolfondant, verdeel in 24 kleine balletjes en vorm ze vervolgens in ondiepe druppels (= achterpoten).
- ⑥ Kleur de overgebleven rolfondant met rode kleurstof. Maak 72 zeer kleine en 24 grotere druppeltjes voor de achterpoten, druk deze plat en kleef ze met water aan elke poot.

