




Regenboog cupcakes

12 cupcakes    enige ervaring gewenst tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

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

Voor de decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Topping
Vanille
Dr. Oetker Regenboogfantasie

1 Bereiding van de cupcakes:

Maak het deeg van de Dr. Oetker Bereiding voor CupCakes Natuur klaar zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel het deeg in 4 gelijke delen over 4 verschillende schaalpjes. Voeg bij elk deeg enkele druppels Dr. Oetker Kleurstof (rood, groen, geel, blauw) toe, zodat je 4 verschillende kleuren deeg bekomt.

- 2 Neem het blauwe deeg en verdeel het over 12 vormpjes. Neem daarna het groene deeg en verdeel het eveneens over de 12 vormpjes. Doe hetzelfde voor resp. het gele en het rode deeg, zodat je vier lagen deeg bekomt, telkens in een andere kleur. Bak de cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Laat de cupcakes goed afkoelen alvorens ze te decoreren.

3 Decoratie:

Kneed de Dr. Oetker Topping Vanille zodat de substantie vloeibaar wordt. Breng met een cirkelbeweging grote cirkels aan op de cupcake met de Dr. Oetker Topping. Hiervoor hoeft je geen spuitmondje te gebruiken.

- 4 Gebruik de Dr. Oetker Regenboogfantasie ten slotte om de topping met gekleurde hagel te bestrooien. Zo maak je de cupcakes nog feestelijker!



Dr. Oetker n.v

Tip from the Test Kitchen

- Voor meer gemak, plaats de Dr. Oetker Topping in een kom met een ruime hoeveelheid heet water gedurende ca. 10 min. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be
- Tel. 0800 - 90.307