

Speculoos cupcakes

12 cupcakes



eenvoudig

tot 30 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

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

Voor de versiering:

speculoos koekjes
Dr. Oetker Topping Vanille
Dr. Oetker Chocoladestiften

- 1 Plaats de 12 vormpjes op een bakplaat. Verwarm de oven voor zoals aangegeven.

Elektrische oven: 160 °C**Heteluchtoven: 140 °C****Baktijd: 30 minuten**

- 2 Verkruimel de speculooskoekjes.
- 3 Giet de Cupcake deegmix in een kom, voeg de zachte boter, de eieren, de melk en het speculooskruimels 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.
- 4 Neem een derde cupcake en breng een laag Topping Vanille aan. Bestrooi deze rijkelijk met tot poeder verbrokkelde speculoos. Plaats er een decoratie-element bovenop (een hartje, een bloem, ...) die je uit een speculooskoekje snijdt.
- 5 Kneed de Topping Vanille gedurende enkele minuten. Spuit een toefje topping op de cupcake, bestrooi het met wat speculoospoeder.



Dr. Oetker n.v

- 6 Neem een andere cupcake en maak over de hele cupcake kleine toefjes, op regelmatige afstand van elkaar verspreid. Werk deze spitsjes af met de zwarte chocoladestift.

- 7 Herhaal met de overige cupcakes!

