

Unicorn CupCakes

12 stukken



eenvoudig

tot 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de cupcakes:

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

Voor de versiering:

1 verpakking Dr. Oetker
Rolfondant wit
250 g zachte boter
250 g poedersuiker
3 eetl. melk
Dr. Oetker Kleurstoffen

Voorzie ook eetbare glitter en goud eetbaar poeder.

- 1 Verwarm de oven voor (160°C voor elektrische oven, 140°C voor hete lucht oven en stand 2 voor gasoven).
- 2 Plaats de cakevormpjes op de bakplaat. Giet de deegmix in een kom en voeg er de zachte boter, de eieren en de melk bij. Meng het geheel met de mixer terwijl je de snelheid opdrijft tot een glad deeg. Verdeel het deeg met behulp van 2 eetlepels over de cakevormpjes. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak gedurende ongeveer 30 minuten.

Elektrisch 160 °C // Hetelucht: 140 °C // Plaats in de oven: midden // Baktijd: ongeveer 30 min.

- 3 Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.
- 4 **De decoratie:**
Mix de boter en de helft van de bloedsuiker. Voeg de andere helft van de bloedsuiker toe. Voeg 3 eetlepels melk toe en mix tot het een romige textuur krijgt.

- 5 Verdeel de boter crème over 3 kommen. Geef elk kommetje met de hulp van de Kleurstoffen een beetje kleur (een beetje kleurstof op een tandenstoker moet al voldoende zijn).
- 6 Neem een stuk folie. Maak een verticale lijn met de 1ste kleur. Daarnaast een lijn met de 2de kleur en daarnaast een lijn met de 3de kleur.n8. Rol de folie voorzichtig over de boter crème in een worstenvorm. Stop de spuitmond in de spuitzak en leg de boter crème in de spuitzak. Decoreren maar!
- 7 Strooi wat glitters over de boter crème. Kneed de rolfondant en rol een stukje tussen je handpalmen. Herhaal dit nog eens. Leg de twee stukken tegen elkaar en vlecht ze totdat je een eenhoorn hebt. Herhaal dit nog 11 keer. Steek in elk een tandenstoker.
- 8 Doe een klein beetje gouden poeder in een klein bekertje en voeg een druppel water toe. Schilder de hoorns goud.
- 9 Rol een stukje fondant uit en steek 24 cirkels uit met de achterkant van een spuitmond per cupcake. Druk de uiteinden samen zodat ze op oortjes lijken. Steek de hoorn in het midden van de cupcake en de 2 oortjes naast de hoorn