

# Vlindercupcakes chocolade

12 cupcakes    eenvoudig  tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het deeg:

Dr. Oetker CupCakes Natuur  
2 eieren  
75 ml melk  
75 g boter  
25 g cacao poeder

### Voor de decoratie:

Dr. Oetker Topping Chocolade  
poedersuiker

- 1** Verwarm de oven voor (160°C voor elektrische oven, 140°C voor hete lucht oven en stand 2 voor gasoven). Plaats de cakevormpjes op de bakplaat. Giet de deegmix in een kom en voeg er de zachte boter, de eieren, de melk en het cacao poeder 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. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.
- 2** Snijd met een scherp mes een cirkel uit het midden van de cupcake, laat hierbij een rand van ongeveer 1 cm. Snijd het uitgesneden schijfje doormidden. Vul de cupcake met de Cupcakes topping Chocolade en plaats de 2 delen van het uitgesneden schijfje er boven op als vleugels van de vlinder. Werk af met een beetje poedersuiker.