

Ingrediënten

100 g Roomboter (of margarine)
2 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Cupcakes Naturel
1 Pot(ten) Chocoladepasta
12 Stuk(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)
24 Stuk(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
1 Zakje(s) Popcorn

Keukenspullen

Mengkom
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
2 Stuk(s) Lepel
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C). Zorg dat de **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en de **roomboter of margarine (100 g)** zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cakevormpjes erop.

2. Cupcakebeslag maken

Voeg aan de cupcakemix van **Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (1 pak)** de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter (100 g)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad beslag.

Klop het cupcakebeslag met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de cakevormpjes. Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

Gaarproef

Je kunt controleren of de cupcakes gaar zijn door er licht met de vinger op te drukken. Veert de cupcake iets terug, dan is de cupcake gaar.

3. Cupcakes versieren



Zijn de cupcakes goed afgekoeld? Dan kun je er een laagje **chocoladepasta (1 potje)** opsmeren. Dit is je eetbare 'lijm'.

Nu ga je de lammetjes een gezicht geven. Pak een **paasei (12 stuks)** en plak hier met een beetje chocoladepasta 2 **suikeroogjes (24 stuks)** op. Plak het paasei daarna op de cupcake.

Als laatste plak je de cupcakes helemaal vol met **popcorn (1 zakje)**. Hoe meer lagen popcorn, hoe donziger de vacht wordt. En dan zijn ze klaar!

