

Octopus cupcakes met botercrème

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Cupcakes Naturel
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
2 Stuk(s) Ei
225 ml Melk
Eetbare kleurstof - Blauw
12 Stuk(s) Marshmallows
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
Kleurstof - Oranje
Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
2 Stuk(s) Eetlepel
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
12 Stuk(s) Satéprikker
Muffin en cupcake bakvorm
Spuitzak

1. Cupcakes bakken

Zorg dat de **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en de **boter (100 g)** zacht is. Zet de cupcakevormpjes in de bakvorm. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Doe de **cupcakemix (1 pak)** in een mengkom en voeg de eieren, **melk (100 ml)** en boter toe. 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 en bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

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. Laat de cupcake afkoelen op een rooster.

2. Botercrème topping bereiden

Klop de overige zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeugig en zonder klontjes.

Voeg koude **melk (125 ml)**, de **mix voor de botercrème (1 zakje)** en **blauwe kleurstof (naar smaak)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Doe de botercreme in een spuitzak met een kartelmondje.

3. Marshmallow octopussen maken

Leg het **glazuur (1 zakje)** in een pannetje of kom met ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten.

Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed het glazuur goed door. Doe de glazuur in een kleine kom of glas en breng het op kleur met de **oranje kleurstof**.

Prik de **marshmallows (12 stuks)** op de satéprikkers en doop ze onder in de glazuur. Laat de marshmallows drogen door de prikkers in een glas te zetten. Plak de oogjes op de marshmallows zodra het glazuur iets opgedroogd is.

Doe de rest van de glazuur in een spuitzakje en knip er een klein puntje af.

4. Octopus cupcakes maken

Spuut toeven blauwe botercrème op de cupcakes en spuit hier vervolgens met het oranje glazuur de tentakels op.

Haal de marshmallows voorzichtig van de sateprikkers en plaats deze op de toef van de cupcake.