Aardbei mannetjes

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
500 g (gram) Aardbeien
1 Pak Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Bakpapier
Lepel
Mixer met gardes
Snijplank

1. Voorbereiden

Klop de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de **melk (125 ml)** en **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Was de **aardbeien (500 g)** en snijd het kroontje eraf. Snijd de aardbeien vervolgens horizontaal doormidden. Leg de kant waar het kroontje aan zat op een snijplank en doe er met een lepel een grote toef botercrème op. Leg op de toef botercrème de punt van de aardbei en maak hier nog een kleiner toefje op.

Plaats twee suikeroogjes op de toef botercrème in het midden en zet de aardbei mannetjes tot gebruik in de koelkast om op te opstijven.

Plaats uit het **pak Dr. Oetker Suikeroogjes** steeds twee suikeroogjes op de toef botercrème in het midden en zet de aardbei mannetjes tot gebruik in de koelkast om op te opstijven.