# Babyshower cupcakes

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Stuk(s) Ei
225 ml Melk
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Baby Blue Mix
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Baby Pink Mix
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen

## Keukenspullen

Bakplaat
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mengkom
Appelboor
2 Stuk(s) Spuitzak (met stervormig mondje)
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Kom

## 1. Video Babyshower Cupcakes

## 2. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

Plaats de cupcakevormpjes op de bakplaat.

## 3. Babyshower cupcake beslag maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (1 pak)**, de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)**, het **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)** of bourbon vanille extract bij de **zachte boter (100 g)** in een beslagkom en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

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

Verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcake vormpjes. Bak de cupcakes in het midden van de oven in ongeveer 22 minuten gaar en goudbruin. Laat de cupcakes hierna afkoelen op een rooster.

> 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.

## 4. Babyshower cupcakes vullen en decoreren op kleur

Steek met een appelboor in het midden van de afgekoelde babyshower cupcake en boor de kern van het cakeje eruit (net niet tot de bodem). Vul de helft van de cakejes met de **Baby Blue Mix (1 strooibusje)** en de andere helft met de **Baby Pink Mix (1 strooibusje)**.

Klop voor de botercrème **zachte boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig.

Voeg **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe en mix het geheel met de mixer op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de botercrème over twee kommen en meng deze met de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)**. Maak de eerste kom pastelblauw met behulp van druppels blauwe kleurstof. Maak de tweede kom pastelroze met wat druppels rode kleurstof. Schep de blauwe botercrème in een spuitzak met brede kartelmond en doe met de roze botercrème hetzelfde.

Spuit flinke toeven roze botercrème op de cakejes die gevuld zijn met de Baby Pink Mix en flinke toeven blauwe botercrème op de cakejes die gevuld zijn met de Baby Blue Mix . Versier de babyshower cupcakes met extra sprinkels voor een vrolijke touch!