BBQ cupcakes

Ingrediënten

100 g (gram) Roomboter (of margarine)
2 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
Chocoladepasta
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Nederland Mix
Dr. Oetker Decoratiestiften kleur
2 Rol(len) Dropveter

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cupcakevormpjes in een muffinblik. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

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

2. Cupcakebeslag maken

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. Maak de BBQ cupcakes

Smeer de bovenkant van de cupcakes royaal in met de **chocoladepasta** en bestrooi ze met de rode sprinkels uit de **Dr. Oetker Nederland Mix (1 strooibusje)**.

Rol de **dropveters (2 rolletjes)** af en haal de 2 veters uit elkaar, knip deze op maat en leg als een bbq rooster op de cupcakes.

Teken met een **Dr. Oetker Decoratiestift (kleur)** of met een eetbare stift grillstreepjes op de jellybeans of dropstaafjes en leg deze op het rooster van dropveter.

> ### Dr. Oetker Topping
> Als alternatief voor zelfgemaakte botercrème kun je ook 2 zakjes Dr. Oetker Topping Wit gebruiken.