

## Ingrediënten

100 g 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.