Cactus cupcakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
300 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
200 ml Melk (koud)
200 g (gram) Bakken.nl Botercrème
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
2 Stuk(s) Lepel
Spuitzak (met kartel, roosvormig en bladvormig spuitmondje)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Zorg dat de **eieren** op kamertemperatuur zijn en de **boter** zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cakevormpjes erop.

2. Cupcakebeslag maken

Voeg aan de **Bakken.nl Cupcakemix (300 g)**, de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter (100 g)** toe en 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. Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

3. Maak de botercrème

Klop de rest van de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de koude melk (200 ml) en de **Bakken.nl Botercrème (200 g)** toe. Mix in ongeveer 30 seconden met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Doe de botercrème in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Vul een spuitzak met de botercreme. Leg 30 minuten in de koeling voor het spuiten. Zo wordt de botercrème lekker stevig.

4. Cupcakes versieren

Maak ondertussen de botercrème volgens de verpakking, en kleur deze met **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)**. Gebruik gele en blauwe kleurstof om groene kleurstof te maken. Zie de zijkant van de verpakking voor de ratio. Verdeel 1/3 botercrème in een bakje en 2/3 in een ander bakje. 1/3 botercrème kleur je roze. 2/3 kleur je groen. *Variatie 1:* Spuit een bal groene botercrème op je cupcake, en decoreer vervolgens met een klein ster spuitmondje tot een cactus. Je kunt 1 grote cactus maken per cupcake, of meerdere kleintjes. *Variatie 2:* Maak een roosvormige cactus door groene en roze botercrème samen in 1 spuitzak te doen en daarna met de roosvormige spuitmond van binnen naar buiten werkend rozenblaadjes te spuiten. *Variatie 3:* Maak een hogere cactus door een groene bal botercrème op je cupcake te spuiten. Maak de bal deze keer hoger dan hiervoor. Met een bladvormig spuitmondje spuit je een kronkelende lijn van onder naar boven over de bal, voor een gestreept effect. Maak bovenop de cactus een roze bloem door roze botercrème met een roosvormig spuitmondje te gebruiken.