Citroen cupcakes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Melk
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Roomboter (zacht)
125 ml Melk
1 flesje(s) Citroen aroma (Dr. Oetker)
60 g (gram) Lemon curd
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie

Keukenspullen

Muffin bakvorm
Mixer met gardes
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Mengkom
Appelboor

1. Voorbereiden

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Verdeel over het muffinblik 12 cupcake vormpjes. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

2. Beslag maken en bakken

Voeg aan de **Dr. Oetker Cupcakes Basismix (1 pak)**, de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)**, **boter (100 g)** en **Dr. Oetker citroenaroma (1 tl)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het 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 het muffinblik op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes gaar in ca 22 minuten. De cupcakes zijn gaar als u met uw vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

3. Citroen cupcakes vullen en decoreren

Klop de **zachte roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 min. glad en smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe. Mix het geheel ca ¾ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. 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. Voeg **Dr. Oetker Citroen Aroma (1 tl)** toe. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Maak een klein gaatje in de cupcake met behulp van een appelboor. Steek de appelboor een stukje in de cupcake en haal het stukje cake met appelboor eruit. Vul de opening met **lemon curd (60 g)**.

Leg het spuitmondje in de spuitzak en vul deze daarna met de botercreme. Spuit mooie toeven op de afgekoelde cupcakes. Begin in het midden met de toef en draai daar een rondje omheen en dan daarop nog een rondje.

Strooi als laatste wat gouden parels van de **Dr. Oetker Choco Fantasie (1 strooibusje)** over de toefjes.