Cupcake nestjes

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
2 Ei
225 ml Melk
1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
25 g (gram) Cacaopoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Zakje(s) Jelly Beans (of paaseitjes)

Keukenspullen

Mengkom
12 Cupcakevormpjes
2 Lepel
Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld 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 **cupcakemix** 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 zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)**, het **cacaopoeder (25 g)** en de **mix voor botercrème (1 zakje)** 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 loskomt 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 botercrème. Leg tot gebruik in de koeling.

4. Cupcakes versieren

Neem de afgekoelde cupcakes en spuit op iedere cupcake een cirkel botercrème. Dit is de rand van het nestje. Doe in het midden nog een klein beetje botercrème. Druk in het midden van het nestje de **eitjes** vast.