Flamingo cupcakejes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Rolfondant Wit
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Ei
225 ml Melk
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
50 g (gram) Pure chocolade
1 Beker(s) Choco Dip bruin (Dr. Oetker)
Uitsteekvormpje hart

Keukenspullen

Deegroller
Muffin bakvorm
12 Cupcakevormpjes
Mixer met gardes
Mengkom
Spuitzak (met stervormig mondje)
Cocktailprikker

1. Voorbereiden

Kleur 2/3e van het **rolfondant** met de tube **rode kleurstof** tot een mooie roze kleur. Rol een slangetje van 7 à 8 cm. Dit wordt de hals van de flamingo. Pak een klein beetje wit fondant en plak dit aan het rolletje, dit wordt het snaveltje. Vorm het geheel in een vraagteken en leg opzij. Herhaal dit nog 11 keer.

Rol het overige roze fondant uit en steek hieruit 24 hartjes voor de vleugels. Leg de hartjes bij de 12 flamingohalzen.

Laat dit minimaal 12 uur drogen. Nu worden de flamingo's hard en blijven ze mooi rechtop staan in de cupcakes.

2. Cupcakejes maken

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Verdeel over het muffinblik 12 cupcakevormpjes of zet ze op een bakplaat. Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C). Voeg aan de **cupcakemix** (1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel) de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter (100 g)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste tand 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 een ijsbolletjestang over de 12 cakevormpjes.

Plaats het muffinblik op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes in ongeveer 22 minuten gaar. De cupcakes zijn gaar als je met je vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

3. Decoreer je flamingo's

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad en smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Mix voor 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 loskomt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Kleur nu de botercrème. Druppel voorzichtig wat **rode kleurstof** erbij en mix door. Voeg elke keer weer een druppel toe tot de juiste kleur is bereikt. Leg een spuitmond in de spuitzak en vul deze met de botercrème.

Maak op de cupcakes mooie toeven van de roze botercrème. Breek **50 gram pure chocolade** in kleine stukjes en doe deze in een hittebestendig schaaltje. Smelt de chocolade in de magnetron zonder afdekking: verwarm **30 seconden op 300 Watt**, roer goed door en herhaal dit steeds in stappen van **20 seconden op 300 Watt** tot de chocolade volledig gesmolten en glad is.

Let op dat de chocolade niet verbrandt.Roer de gesmolten chocolade goed door. Dip een stukje van de **witte snavel** in de chocolade en laat even uitdruppelen. Doop vervolgens een **cocktailprikker** in de chocolade en teken hiermee een oogje op de flamingo. Zet daarna de hals in de **roze toef botercrème**. Herhaal dit met alle halzen.

Steek per cupcake 2 hartjes in de botercrème, hiermee maak je de vleugels en zo zijn je flamingocupcakes écht af!

> Meer bakken?
> Kijk voor meer flamingocupcakes op DeLeuksteTaartenShop.