Golden cupcakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
300 g (gram) Roomboter (of margarine)
2 Stuk(s) Ei
350 ml Melk
1 Stuk(s) Vanillestokje
1 handje(s) Decoratie (naar keuze)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cakevormpjes erop of gebruik een cupcake bakvorm.

2. Cupcakebeslag maken

Voeg aan de **cupcakemix** de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)**, het merg van het **vanillestokje (1 stuks)** en **roomboter of margarine (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.

> ### Vanillesuiker
> Bewaar het vanillestokje en steek dit in een potje met suiker. Zo maak je je eigen vanillesuiker!

> ### 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 botercrème

Klop de **zachte roomboter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuig en zonder klontjes.

Voeg de **koude melk (250 ml)** en de mix voor **botercrème (2 zakjes)** 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.

> Dr. Oetker Topping
> Als alternatief voor zelfgemaakte botercreme kun je ook 2 zakjes Dr. Oetker Topping Wit gebruiken.

4. Cupcakes versieren

Spuit royale toeven op de cupcakes. Decoreer de cupcakes met **decoratie naar keuze**. Denk bijvoorbeeld aan bladgoud, gouden sterren en gouden balletjes.