Golden glitter cupcakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Stuk(s) Ei
325 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
100 g (gram) Boter (zacht)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

Bakplaat
3 Stuk(s) Kom
Mixer met gardes
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Spuitzak
2 Stuk(s) Spuitmondje (2 maten)

1. Voorbereiden

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

2. Cupcakes maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (1 pak)**, de **eieren (2 stuks)**, de **melk (200 ml)** en de **boter (100 g)** in een beslagkom en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

Klop vervolgens met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag.

Spatel de **chocolate chips (1 zakje)** door het beslag en verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcakevormpjes.

Bak de cupcakes ongeveer 22 minuten in de oven. Laat goed afkoelen.

3. Botercrème maken

Klop voor de botercrème de **zachte boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig. Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe en mix het geheel met de mixer op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de botercrème over drie kommen. Maak de eerste kom pastelgroen door middel van blauwe en gele kleurstof van de **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pak)**. Maak de tweede kom pastelroze door middel van rode kleurstof. Maak de derde kom paars door middel van blauwe en rode kleurstof.

4. Cupcakes decoreren

Schep de botercrèmes om en om in één spuitzak en spuit 3 mooie toeven op elke cupcake.

Schep de resterende botercrèmes in één spuitzak met een kleinere spuitmond en spuit 2 kleine toefjes bovenop de andere toeven.

Decoreer de toeven vervolgens met de **glamourmix (1 strooibusje)**.