Groene meisjes monster cupcakes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
100 ml Melk
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Zakje(s) Marshmallow (mini)
Dr. Oetker Suikeroogjes
Dr. Oetker Decoratiebloemetjes
Chocoladepasta

Keukenspullen

Muffin en cupcake bakvorm
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en plaats hierop de cupcakevormpjes. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

2. Cupcakes bereiden

Voeg aan de **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 stand tot een glad beslag.

Klop het cupcakebeslag met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Voeg als laatste voor een groene kleur **blauwe en gele kleurstof** toe. Doe dit met een spatel. Wil je de cupcakes groener? Voeg dan meer kleurstof toe.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de cakevormpjes.

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de Halloweencupcakes in ca. 22 minuten gaar.

3. Monster cupcakes versieren

Laat de cupcakes eerst goed afkoelen. Na het afkoelen zijn de cupcakes klaar om te versieren. Snijd met een scherp mes een mondje in de cupcakes.

Versier de mondjes met **mini-marshmallows (1 zakje)**. Plak de **suikeroogjes** en de **decoratiebloemetjes** vast met **chocoladepasta**.