Kerst cupcakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g (gram) Bakken.nl Botercrème
3 Stuk(s) Ei
200 ml Melk
270 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
Christmas Party (Dr. Oetker)

Keukenspullen

12 Stuk(s) Rode cupcake vormpjes
Mixer met gardes
Mengkom
2 Stuk(s) Eetlepel
Spuitzak
Wilton Spuitmondje Open star 1M

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. Kerstcupcakes maken

Doe de **cupcakemix** de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter of margarine (100 g)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad beslag.

Klop het cupcake mengsel 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.

De cupcakes zijn gaar als je met je vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

Laat de cupcakes afkoelen.

3. Botercrème

Botercrème is ook niet moeilijk om te maken. Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Laat de kinderen nu de **melk (100 ml)** en de **mix voor de botercrème (100 g)** toevoegen. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand met een mixer door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop de botercrème in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Nu ben je klaar om te decoreren. Doe de botercrème in een spuitzak met een kartelspuitmondje.

4. Versieren

De laatste en misschien wel leukste stap is het decoreren van de cupcakes. We beginnen met de botercrème: begin in het midden van het cakeje en spuit voorzichtig met een draaiende beweging een toefje. Oefen eventueel van tevoren samen op een bakpapiertje met toefjes spuiten totdat jullie tevreden zijn.

Strooi tot slot nog een handje kerst sprinkles op de cupcakes en serveren maar!