

## Ingrediënten

100 g Roomboter (of margarine)  
2 Stuk(s) Ei  
100 ml Melk  
1 pak(ken) Dr. Oetker Cupcakes Naturel  
1 Pot(ten) Chocoladepasta  
12 Stuk(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)  
24 Stuk(s) Dr. Oetker Suikeroogjes  
1 Zakje(s) Popcorn

## Keukenspullen

Mengkom  
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes  
2 Stuk(s) Lepel  
Mixer met gardes

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C). Zorg dat de **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en de **roomboter of margarine (100 g)** zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cakevormpjes erop.

---

---

## 2. Cupcakebeslag maken

Voeg aan de cupcakemix van **Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (1 pak)** 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.

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.

### 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. Cupcakes versieren

Zijn de cupcakes goed afgekoeld? Dan kun je er een laagje **chocoladepasta (1 potje)** opsmeren. Dit is je eetbare 'lijm'!

Nu ga je de lammetjes een gezicht geven. Pak een **paasei (12 stuks)** en plak hier met een beetje chocoladepasta 2 **suikeroogjes (24 stuks)** op. Plak het paasei daarna op de cupcake.

Als laatste plak je de cupcakes helemaal vol met **popcorn (1 zakje)**. Hoe meer lagen popcorn, hoe donziger de vacht wordt. En dan zijn ze klaar!