Oranje Cupcakes

Ingrediënten

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

Keukenspullen

Bakplaat
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mixer met gardes
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
12 Stuk(s) Cocktailprikker

1. Voorbereiden

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

2. Cupcakes maken

Doe de **cupcakemix (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.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcakevormpjes.

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

> ### Muffinblik
> Als je een muffinblik hebt, kun je de vormpjes daarin zetten.

> ### 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. Botercrème maken

Klop voor de botercrème de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker 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. Voeg de **kleurstof (1 pak)** toe aan de botercrème. Meng rode en gele kleurstof en voeg dit toe tot de botercrème totdat dit een mooie oranje kleur heeft.

> ### Oranje kleurstof
> Is er geen oranje kleurstof? Meng dan de rode en gele kleurstof tot je de gewenste oranje kleur krijgt.

4. Cupcakes decoreren

Leg het spuitmondje in de spuitzak en vul deze daarna met de oranje botercrème. Spuit mooie toeven op de afgekoelde cupcakes. Begin in het midden met de toef en draai daar een rondje omheen en dan daarop nog een rondje.

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

Leg op elke cupcake **2 suikeroogjes (1 zakje)**. Prik cocktailprikkers met vlaggetjes of zelfgemaakte lollystokjes met Nederlandse hartjes in de toef.

1. Voorbereiden

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

2. Cupcakes maken

Doe de **cupcakemix (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.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcakevormpjes.

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

> ### Muffinblik
> Als je een muffinblik hebt, kun je de vormpjes daarin zetten.

> ### 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. Botercrème maken

Klop voor de botercrème de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker 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. Voeg de **kleurstof (1 pak)** toe aan de botercrème. Meng rode en gele kleurstof en voeg dit toe tot de botercrème totdat dit een mooie oranje kleur heeft.

> ### Oranje kleurstof
> Is er geen oranje kleurstof? Meng dan de rode en gele kleurstof tot je de gewenste oranje kleur krijgt.

4. Cupcakes decoreren

Leg het spuitmondje in de spuitzak en vul deze daarna met de oranje botercrème. Spuit mooie toeven op de afgekoelde cupcakes. Begin in het midden met de toef en draai daar een rondje omheen en dan daarop nog een rondje.

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

Leg op elke cupcake **2 suikeroogjes (1 zakje)**. Prik cocktailprikkers met vlaggetjes of zelfgemaakte lollystokjes met Nederlandse hartjes in de toef.