Oranje leeuwen cupcakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Ei
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
165 ml Melk
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Bakken.nl Fondant - Wit 250 g
24 Stuk(s) Wilton Mini Suikeroogjes
12 Stuk(s) Dr. Oetker Chocofantasie sprinkles - 129 g
1 Pak Rainbow Dust Eetbare Glitter Oranje Kleurstof - Oranje

Keukenspullen

Gekarteld spuitmondje
12 Stuk(s) House of Marie Cupcakevormpjes - Oranje
Deegroller
Spuitzak
Mengkom
Mixer met gardes
Bakplaat
1 Stuk(s) Vochtige schone doek

1. Cupcakes bakken

Verwarm de oven voor op **175°C elektrische oven** of **170°C voor heteluchtoven**. Plaats de cupcakevormpjes **(12 stuks)** op een bakplaat of in een cupcake bakvorm.

Doe de **cupcakemix**, de eieren **(2 stuks)**, de melk **(100 ml)** en de boter **(100 gram)** in een beslagkom.

Mix dit eerst op de laagste stand goed door elkaar en daarna meng de ingrediënten vervolgens op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag.

Verdeel het beslag vervolgens met 2 eetlepels over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in ongeveer 22 minuten gaar. Laat de cupcakes afkoelen en ga ondertussen verder met stap 2.

2. Botercrème maken

Klop de zachte **boter (50 gram**) op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (65 ml)** en de mix voor botercrème toe **(0.5 zakje Luchtige Botercrème Dr. Oetker)**. Mix het geheel ca. ½ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Kleur tenslotte de botercrème oranje met oranje kleurstof: dit worden de manen.

3. Cupcakes decoreren

Verdeel de **rolfondant (1 pakje)** in 3 delen. Kleur 1 deel oranje voor de leeuwenkop en oren (als je geen oranje kleurstof hebt, dan kun je hiervoor rode en gele kleurstof mengen), 1 deel roze voor de tong (gebruik hiervoor een klein beetje rode kleurstof) en houdt de rest wit voor de snuit en ogen. Let op: Je hebt meer oranje fondant nodig en slechts een klein deel roze fondant.

De leeuwenkop:

Rol de oranje fondant uit tot een dikte van 1 a 2 mm. Steek hier twaalf cirkels uit zo groot als de cupcakes. Doe de oranje glitters **(Rainbow Dust Eetbare Glitter Oranje)** op een bord. Druk de oranje cirkels kort op de vochtige doek en daarna in de glitters. Spuit vervolgens een klein beetje botercrème op de cupcake en plaats de cirkels op de cupcake. Dit is de basis voor de leeuwenkop. Houdt een klein beetje oranje fondant over voor de oren.

De snuit & ogen:

Rol vervolgens de witte fondant uit en steek hier 24 cirkels uit van ongeveer 1.5 cm. Spuit een heel klein toefje botercrème op de oranje basis van de cupcake en plaats de snuiten op de cupcakes.

De tong:

Boetseer met de roze fondant 12 tongen. Plaats deze met een beetje botercrème onder de snuit.

Plaats vervolgens de ogen **(24 stuks Dr. Oetker suikeroogjes)** en de neus **(12 stuks Dr. Oetker Sprinkles choco fantasie)** op de cupcakes. Gebruik hiervoor steeds een klein beetje botercrème.

De manen & oren:

Plaats tenslotte het spuitmondje in de spuitzak. Doe de botercrème in de spuitzak. Spuit in een cirkel, langs de randen kleine dopjes. Zo ontstaan de manen van de leeuw. Boetseer als laatste 24 oortjes van het overgebleven oranje fondant en duw deze voorzichtig in de botercrème.

> Cupcakes decoreren met botercrème en fondant
> Door een toefje botercrème op de cupcake te spuiten blijft de fondant goed plakken