Piñata cupcakes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Ei
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
225 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
Unicorn Mix (Dr. Oetker)
Ocean Mix (Dr. Oetker)
Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Mengkom
12 Cupcakevormpjes
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
Stervormig spuitmondje
Spuitzak
Appelboor

1. Voorbereiden

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Verdeel over het muffinblik 12 cupcakevormpjes.

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

2. Cupcakes maken

Voeg aan de **cupcakemix** (van 1 pak 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 door elkaar.

Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cakevormpjes.

Plaats het muffinblik op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes gaar in ca. 22 minuten.

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

3. Botercrème maken

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad en smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe.

Mix het geheel ca ¾ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

4. Piñata vullen

Maak met een appelboor in het midden van de afgekoelde cupcakes een gaatje. Zorg dat er nog een kleine bodem in de cupcake zit.

Vul de gaatjes met de **Dr Oetker Unicornmix** en de **Oceanmix**.

Snijd van de cake, die je uit de gaatjes gehaald hebt, de bovenkant af. Leg deze op de Unicornmix en de Oceanmix.

5. Gekleurde toeven maken

Leg in de spuitzak de spuitmond en knip een puntje van de spuitzak. Maak in de spuitzak met de **kleurstoffen** strepen met de kleurstof vanaf het smalste punt naar het brede gedeelte van de spuitzak.

Vul nu voorzichtig de spuitzak met de botercrème. Spuit mooie kleurrijke toeven op de piñata-cupcakes.

> Meer bakken?
> Kijk voor meer piñata cupcakes op DeLeuksteTaartenShop.