Rainbow cupcakes

Ingrediënten

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

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
6 Stevig zakje (druk en sluit)
Spuitzak
Glad spuitmondje

1. Voorbereiden

Bereid je goed voor. Was eerst de handen. Zorg dat je **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en je **boter (100 g)** zacht. Zet 6 schaaltjes met 6 lepeltjes klaar, hier gaan we het beslag in kleuren. Wil je de rainbowcupcakes ook met botercrème versieren? Leg dan ook een spuitzak met gekarteld spuitmondje klaar.

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C). Verdeel over het muffinblik 12 cupcakevormpjes.

> **Geen muffinvorm?**
> Heb je geen muffinvorm? Haal dan de bakplaat uit de oven en plaats en vul hierop de cupcakevormpjes.

2. Cupcakebeslag maken

Voeg aan de **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 door elkaar.

Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over 6 schaaltjes.



3. Regenboogkleurenbeslag

Kleur de schaaltjes met beslag met de kleurstof uit de tubes **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pakje)** in de kleuren paars, blauw, groen, oranje, geel en roze. Op het doosje staan de verhoudingen om alle kleuren te maken.

Schep het beslag in de zakjes en vorm deze tot een punt. Knip een heel klein puntje van de zakjes.

Verdeel het beslag in de volgorde paars, blauw, groen, oranje, geel en roze over de cupcakevormpjes.

Plaats het muffinblik op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes gaar in ongeveer 22 minuten. De cupcakes zijn gaar als je met een vinger licht op de cupcake drukt en deze terug veert (pas op: heet!).

4. Botercrème maken

Klop **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 **Mix voor 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 los komt en door de crème gemengd kan worden.

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

5. Versier je rainbowcupcakes

Zijn je cupcakes afgekoeld? Leg dan het spuitmondje in de spuitzak en vul deze daarna met de botercrème.

Spuit mooie toeven op de cupcakes. Begin in het midden met de toef en draai daar een rondje omheen en dan daarop nog een rondje.

Bestrooi de toefjes met de verschillende strooisels van **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)**.