Regenboog 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 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen (blauw)
12 Stuk(s) Zure matjes
1 Zakje(s) Marshmallow (mini)

Keukenspullen

Mengkom
6 Stuk(s) Stevig zakje (druk en sluit)
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
6 Stuk(s) Schaaltje(s)
24 Stuk(s) Satéprikker

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.

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 cupcake vormpjes.

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

2. Cupcake beslag maken

Voeg aan de **Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (1 pak)** de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en de **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. Regenboog kleurenbeslag

Kleur de schaaltjes met beslag met de kleurstof van **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 roomboter (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 los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg daarna een paar druppels **Dr. Oetker blauwe kleurstof** toe aan de botercrème.

5. Versier je regenboog cupcakes

Zijn je cupcakes afgekoeld? Bestrijk de cupcakes dan met de blauwe botercrème.

Rijg aan beiden kanten van de cupcakes een **zure mat (12 stuks)** met een satéprikker van 3 cm.

Gebruik de **mini marshmallows (1 zak)** om naast de uiteinden van de regenboog te plaatsen. Zo lijken het net wolkjes!