Rendier Mini Cupcakes

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Ei
100 ml Melk
1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
12 Bitterkoekjes
Dr. Oetker Rolfondant Wit
Chocoladepasta
1 Zakje(s) M&M's®
24 Zoute stokjes (krakelingen)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
24 Mini cupcakevormpje (goudkleurig)

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Plaats de mini-cupcakevormpjes op de bakplaat. Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en dat de boter zacht is.

2. Mini-cupcakes bakken

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel)** de **eieren (2 stuks)**, de **melk (100 ml)** en de **boter (100 g)** in een beslagkom 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 kleine lepels over de cupcakevormpjes.

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de mini cupcakes in ongeveer 16 minuten gaar en goudbruin. De mini cupcakejes zijn gaar als je met je vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert. Laat de cupcakes op een rooster afkoelen.

3. Rendiercupcakes versieren

Snijd een **bitterkoekje** doormidden, zodat het koekje minder dik wordt. Kijk daarna of het koekje niet te groot is, is dat wel het geval, dan kun je met een ronde uitsteker de juiste maat cirkel uit het koekje steken.

Maak van **witte fondant** twee gelijke kleine bolletjes voor de ogen. Voor de pupillen kun je een beetje chocopasta gebruiken of een zwarte stift met eetbare inkt. Of maak van zwarte marsepein twee gelijke bolletjes.

Bestrijk de cupcake met een laagje **chocoladepasta**. Duw de **twee krakelingen** aan de bovenkant in de pasta. Duw het **bitterkoekje** er precies onder. Nu kun je boven het koekje op de krakelingen de twee bolletjes voor de ogen bevestigen. Als laatste plak je met een beetje chocopasta een rode of een bruine **Smartie of M&M** als neus bovenop het koekje. Herhaal dit met de overige cupcakes.