Salted caramel cookie cupcakes

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Ei
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
225 Melk
2 tl. (theelepels) Cacaopoeder
2 Rol(len) Oreo® original
1 Zakje(s) Botercrème mix
1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
Zout

Keukenspullen

10 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met stervormig mondje)

1. Voorbereiden

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is.

Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cupcake vormpjes hier op (eventueel in een muffin blik voor mooie ronde cupcakes).

Verwarm de oven voor. Electrische oven: 175 graden. Heteluchtoven: 170 graden. Gasoven: stand 2-3

2. Salted caramel maken

Let op! Maak de salted caramel een paar uur of dag van te voren.

Verwijder het etiket. Zet het blikje gecondenseerde melk in een diepe pan gevuld met water, zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het kookt zet je de temperatuur omlaag zodat het voortdurend tegen de kook is.

Laat dit 3 uur staan en zorg dat het blikje geheel onder water blijft.

Haal hierna het blik uit het water en open het. Voeg naar smaak een snuf (zee)zout toe.

3. Gevulde cupcakes maken

Voeg aan de **cupcakemix** de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)**, **cacao (2 el)** en **boter (100 g)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het chocobeslag daarna gedurende 1 minuut op de hoogste stand glad en luchtig.

Doe een laagje chocoladebeslag op de bodem van elk cupcakevormpje. Leg hier **twee Oreo® koekjes** op. Verdeel nu de rest van het chocobeslag over de cookie cupcakes.

4. Bakken

Bak de cookie cupcakes in ongeveer 22 minuten gaar. De cookie cupcakes zijn gaar als je met de vinger op de cupcake drukt en deze een beetje terugveert. Laat ze goed afkoelen voor je ze versiert.

> ### Een extra touch
> Steek het spuitmondje van het zakje Cake & Taartvulling Salted Caramel in het midden van de handwarme cupcake. Knijp zo wat van de salted caramelvulling één voor één in de cupcakes.

5. Romige topping maken

Klop de zachte **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **botercrème mix** toe.

Mix het geheel nog ca. 1/2 minuut op de laagste stand. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop de botercrème in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige crème.

Vul de spuitzak met de botercrème en spuit op iedere cupcake een mooie toef. Begin in het midden van de cupcake. Maak met een draaiende beweging cirkels naar buiten. Daarna ga je in één beweging door naar de volgende laag en maak je kleinere rondjes tot je een mooie hoogte hebt.

Doe de **Cake & Taartvulling Salted Caramel** in een schaaltje en maak met een theelepeltje streepjes over de toef.

> ### Voor een Salted Caramel-roomtopping
> Meng op het laatst het zakje Cake & Taartvulling Salted Caramel door de botercrème. Spuit op elke gevulde cupcake een mooie toef salted caramel-botercrème.

6. Voor een extra touch

Verkruimel nog wat extra **Oreo® koekjes (4 stuks)**. Strooi de koekkruimels royaal over de toeven.

> ### Meer bakken?
> Kijk voor Oreo cupcakes met caramel/vanille toefjes op DeLeuksteTaartenShop.