Uiltjes cupcakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g (gram) Roomboter (of margarine)
2 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
1 Potje(s) Chocoladepasta
12 Stuk(s) Oreo® original
Smarties®

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
2 Stuk(s) Lepel

1. Voorbereiden

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

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cakevormpjes erop of gebruik een cupcake bakvorm.

2. Cupcakebeslag maken

Doe de **cupcakemix** de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter of margarine (100 g)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad beslag.

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

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de cakevormpjes.

3. Cupcakes bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven.

Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

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

Laat de cupcakes afkoelen.

4. Cupcakes versieren

Zijn de cupcakes goed afgekoeld? Dan kun je er een laagje **chocoladepasta** opsmeren. Dit is je eetbare 'lijm'.

Nu ga je de uiltjes een gezicht geven. Pak een koekje van de **Oreo® original (12 stuks)** en haal de twee helften voorzichtig uit elkaar. Dan heb je 1 kant met wit erop en een kant zonder witte vulling. Leg de kanten met witte vulling aan de bovenkant op de cupcake, in het midden tegen elkaar aan.

Om de ogen af te maken plak je de gekleurde **smarties®** op de witte Oreo-vulling. Leg 1 smartie op z'n kant in het midden tussen de Oreo koekjes. Dat is het neusje.

Nu heeft de uil nog oren nodig! Deze maak je door 2/3 van het Oreo koekje zonder vulling af te breken en deze boven de ogen te plakken. En klaar zijn je uiltjes!