Unicorn cupcakes

Ingrediënten

300 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Stuk(s) Ei
350 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
2 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)
1 tl (theelepels) Goudglitters (Rainbow Dust Crystals)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Strooibusje(s) Unicorn Mix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakplaat
Mengkom
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Kom
1 snufje Poedersuiker
Bakpapier
Deegroller
Kwastje
Spuitzak
Stervormig spuitmondje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 175°C). Plaats de cupcakevormpjes op de bakplaat.

2. Unicorn-cupcakes bakken

Doe de **Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (1 pak)**, 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 vervolgens met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad cupcakebeslag.

Verdeel het cupcakes beslag met 2 eetlepels over de cupcakevormpjes.

Bak de cupcakes in de oven ongeveer 22 minuten gaar.

> Gaarproef
> Je kunt controleren of de cupcakes gaar zijn door er licht met de vinger op te drukken. Veert de cupcake iets terug, dan is de cupcake gaar.

Laat de cupcakes afkoelen voordat je ze decoreert.

3. Unicorns maken

Strooi wat poedersuiker over een vel bakpapier, rol het **Dr Oetker rolfondant wit (1 pak)** uit en steek 24 kleine oortjes eruit. Vouw er oortjes van.

Maak vervolgens 12 kleine bolletjes ter grootte van 1 centimeter. Rol deze uit tot een sliert die in het midden iets dikker is.

Vouw de punten naar elkaar toe en draai rond zodat er een hoorntje ontstaat. Laat 15 minuten opstijven in de koelkast.

Meng de **eetbare goudglitters (1 tl)** met het **Dr. Oetker Amandel aroma (2 tl)** en maak met behulp van een kwast de hoorntjes goudkleurig. Kwast ook de oortjes in zodat er een gouden binnenkant ontstaat.

4. Unicorn-cupcakes decoreren

Klop de **boter (200 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig.

Voeg de **melk (250 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (2 zakjes)** toe en mix het geheel op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de botercrème over twee kommen en meng dit met **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)**. Voeg een paar druppels rode kleurstof toe aan de ene kom en een paar druppels gele kleurstof aan de andere, zodat er zachte pasteltinten ontstaan.

Doe beide botercrèmes in één spuitzak en spuit kleine kleurrijke toefjes op de cupcakes.

Steek in elke cupcake een hoorntje en twee oortjes en besprenkel met **Dr. Oetker Unicorn Mix (1 strooibusje)**.

> Meer bakken?
> Kijk voor meer unicorn cupcakes op DeLeuksteTaartenShop.