

## Ingrediënten

Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel  
100 g Boter (ongezouten roomboter)  
2 Stuk(s) Ei  
100 ml Melk  
3 el (eetlepels) Cacaopoeder  
12 Aardbeien  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco  
1 Zakje(s) Dr Oetker Zachte Topping (roze)

## Keukenspullen

12 Cupcakevormpjes  
Muffin bakvorm  
Mixer met gardes  
Ijslepel  
2 Schaaltje(s)  
Bakpapier

---

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Zet de cupcakevormpjes in een muffinblik op de bakplaat.

---

## 2. Bak je Valentijncupcakes

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel)**, de **eieren (2 stuks)**, **melk (80 ml)** en de zachte **boter (100 g)** in een mengkom en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

Roer de **cacao (3 el)** en resterende **melk (20 ml)** door elkaar met een vork zodat een massa ontstaat en mix deze kort door het beslag.

Verdeel het beslag met 2 lepels of een ijsbolletjestang over de vormpjes.

Bak de cakejes in het midden van de oven in ongeveer 22 minuten gaar en laat ze daarna helemaal afkoelen.

---

---

### 3. Met liefde decoreren

Maak ondertussen het **chocoladeglazuur (1 zakje)** warm en schenk vervolgens in een schaaltje. Pak de **aardbeien (12 stuks)** vast bij het kroontje (of steek er voorzichtig een satéprikker in) en dip deze tot 2/3 in het glazuur.

Leg de aardbeien en laat het glazuur op een stukje bakpapier even uitharden. Leg eventueel in de koelkast.

Kneed het zakje met de **roze topping** 1 minuut tot deze zich goed verdeelt. Kies een spuitmondje en schroef deze op het zakje topping. Spuit de roze topping op de afgekoelde cakejes en garneer met een chocoladeaardbei.