Zebra cakejes

Ingrediënten

150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans fijne cake
50 ml Melk
4 Ei
3 tl. (theelepels) Cacaopoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco

Keukenspullen

Muffin bakvorm
12 Cupcakevormpjes
Mengkom
Mixer met gardes
2 Kom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C)

Plaats 12 cakevormpjes in het muffinblik.

2. Zebracakejes bakken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer met garden in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **cakemix**, de **melk (50 ml)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel.

Klop daarna op de hoogste stand in circa 2 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over 2 kommen en voeg aan één kom de **cacao (3 el)** toe.

Verdeel om en om een schep naturel bakebeslag en een schep chocoladecakebeslag over de cupcakevormpjes. Herhaal deze stap tot het beslag op is.

Bak in de oven in ca. 30 minuten gaar. Haal de cakejes zo snel mogelijk uit de muffinvorm en laat vervolgens goed afkoelen.

3. Duoglazuur decoreren

Verwarm het **duoglazuur (1 zakje)** minimaal 10 minuten in een kom met heet (gekookt) water.

Haal het zakje vervolgens uit het water, knip de bovenkant eraf en verdeel voorzichtig over de cakejes.

Laat uitharden en steek een feestelijke (dierentuin)prikker in de zebracakejes.

> Heb je geen duo glazuur? Smelt dan wat witte en pure chocolade au bain-marie. Verdeel één van de twee kleuren over het cakeje en trek vervolgens horizontale lijnen met de andere kleur.