

Regenboog cupcakes

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
100 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
225 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
100 g Roomboter (zacht)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Boter crème
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen (blauw)
12 Stuk(s) Zure matjes
1 Zakje(s) Marshmallow (mini)

Keukenspullen

Mengkom
6 Stuk(s) Stevig zakje (druk en sluit)
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
6 Stuk(s) Schaaltje(s)
24 Stuk(s) Satéprikker

1. Voorbereiden

Bereid je goed voor. Was eerst de handen. Zorg dat je **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en je **boter (100 g)** zacht. Zet 6 schaaltes met 6 lepeltjes klaar, hier gaan we het beslag in kleuren.

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C). Verdeel over het muffinblik 12 cupcake vormpjes.

Geen muffinvorm?

Heb je geen muffinvorm? Haal dan de bakplaat uit de oven en plaats en vul hierop de cupcakevormpjes.

2. Cupcake beslag maken

Voeg aan de **Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel (1 pak)** de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en de **boter (100 g)** toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

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

Verdeel het beslag over 6 schaalpjes.



4. Botercrème maken

Klop **zachte roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad en smeug en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige Botercrème (1 zakje)** toe. Mix het geheel ca $\frac{3}{4}$ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg daarna een paar druppels **Dr. Oetker blauwe kleurstof** toe aan de botercrème.

5. Versier je regenboog cupcakes

Zijn je cupcakes afgekoeld? Bestrijk de cupcakes dan met de blauwe botercrème.

Rijg aan beiden kanten van de cupcakes een **zure mat (12 stuks)** met een satéprikker van 3 cm.

Gebruik de **mini marshmallows (1 zak)** om naast de uiteinden van de regenboog te plaatsen. Zo lijken het net wolkjes!