

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Ei
100 ml Melk
1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes
Naturel
1 Zakje(s) Dr. Oetker Topping wit
Krokovlokken (Venz)
Bloemensnoepjes (zacht)
Marsepein (groen)

Keukenspullen

Cocktailprikker
Muffin bakvorm
12 Cupcake vormpjes (groen)

1. Cupcakes bakken

Zorg dat de **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en de **boter (100 g)** zacht is. Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cupcakevormpjes hierop. Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C). Doe de **mix**, de **eieren**, de **melk (100 ml)** en de **boter** in een beslagkom 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 met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cupcakevormpjes

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.

2. Bloemblaadjes van marsepein

Kneed de **helft van de groene marsepein** soepel. Bestrooi het werkblad met een beetje **poedersuiker**. Verdeel de groene marsepein in twee stukken en rol beide uit tot een lap met een dikte van 3 mm.

Snijd er met een puntig mesje 12, 18 of 24 bladvormige figuurtjes uit (ca. 4 cm lengte en op het breedste stuk ca. 1 ½ cm breed). Trek er met een satéprikker voorzichtig bladnerven in. Knip het scherpe puntje van de cocktailprikkers af. Leg de blaadjes met de nerven naar beneden op een snijplank en duw in elk blaadje voorzichtig een cocktailprikker, zodat deze aan de onderkant van het blad uitsteekt. Knip de satéprikkers doormidden, knip het scherpe puntje eraf, en steek er een **bloemsnoepje** op.

3. Bloementuintje-cupcakes versieren

Spuut op elk cupcake een toef **Dr. Oetker Cupcake Topping** en strijk het met een glad mes uit. Strooi de **chocoladevlokken** op een bord, (verwijder de kroko-figuurtjes) en dip de cupcakes in de vlokken. Steek in elke cupcake een **bloemsnoepje** en 1 of 2 bloemblaadjes van marsepein.