Mermaid cupcakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Stuk(s) Ei
350 ml Melk
100 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
200 g Boter (op kamertemperatuur)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
Eetbare lijm
3 Stuk(s) Eetbare glanspoeders (blauw, lila, roze)
1 Strooibusje(s) Glittersuiker
6 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)
1 flesje(s) Ocean Mix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Bakplaat
Mixer met gardes
Mengkom
3 Stuk(s) Kom
Spuitzak
Spuitmondjes gevarieerd
12 Stuk(s) Cocktailprikker
Kwastje
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

Plaats de cupcakevormpjes op de bakplaat.

2. Paascupcake beslag maken

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 beslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcakevormpjes.

3. Cupcakes bakken

Bak de cupcakes in de oven ongeveer 22 minuten. De cupcakes zijn gaar als je met je vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

Laat de cupcakes afkoelen.

4. Botercrème maken

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

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

5. Regenboogcrème maken

Verdeel de botercrème over drie kommen. Gebruik de **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pak)** en maak de eerste kom pastelgroen door middel van blauwe en gele kleurstof te mengen.

Maak de tweede kom pastelroze door middel van rode kleurstof. Maak de derde kom lila door blauwe en rode kleurstof te mengen.

Schep de botercrèmes om en om in één spuitzak en spuit een mooie toef op elke cupcake. Zet de cupcakes met regenboogtoef koud tot verder gebruik.

6. Mermaidfondant maken

Knip uit papier een sjabloon voor de mermaidstaart. Rol het **Dr. Oetker Rolfondant wit (1 pak)** uit tot een plak van ongeveer 1 cm dik. Leg het sjabloon van de staart erop en snijd 24 keer uit.

Bestrijk 1 staart met met **eetbare lijm**, leg er tot aan het midden een houten prikker op, duw iets aan en druk een tweede fondant staart erbovenop. Herhaal deze stap met de overige staarten.

Trek met behulp van een fondanttool of een houten prikker lijnen in de vinnen van de staart. Druk met een rond spuitmondje (Ø0,5 cm) schubjes in het andere gedeelte van de staart.

Meng de **Dr. Oetker Amandel Aroma (6 tl)** met de **eetbare glanspoeders (blauw, lila, roze)**. Meng 2 theelepels amandel aroma met de eetbare blauwe glanspoeder, 2 theelepels met de eetbare lila glanspoeder en 2 theelepels met de eetbare roze glanspoeder.

Kwast het onderste deel van de staartjes in met een willekeurige kleur glans en kwast de vinnen in met een andere willekeurige kleur glans. Sprenkel er eetbare **glittersuiker** overheen.

7. Mermaidcupcakes versieren

Maak de mermaidcupcakes af door de staarten in de bovenkant van de regenboog toeven te steken. Besprenkel de cupcakes toeven met **Dr. Oetker Ocean Mix (1 flesje)**.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

Plaats de cupcakevormpjes op de bakplaat.

2. Paascupcake beslag maken

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 beslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels over de cupcakevormpjes.

3. Cupcakes bakken

Bak de cupcakes in de oven ongeveer 22 minuten. De cupcakes zijn gaar als je met je vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

Laat de cupcakes afkoelen.

4. Botercrème maken

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

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

5. Regenboogcrème maken

Verdeel de botercrème over drie kommen. Gebruik de **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pak)** en maak de eerste kom pastelgroen door middel van blauwe en gele kleurstof te mengen.

Maak de tweede kom pastelroze door middel van rode kleurstof. Maak de derde kom lila door blauwe en rode kleurstof te mengen.

Schep de botercrèmes om en om in één spuitzak en spuit een mooie toef op elke cupcake. Zet de cupcakes met regenboogtoef koud tot verder gebruik.

6. Mermaidfondant maken

Knip uit papier een sjabloon voor de mermaidstaart. Rol het **Dr. Oetker Rolfondant wit (1 pak)** uit tot een plak van ongeveer 1 cm dik. Leg het sjabloon van de staart erop en snijd 24 keer uit.

Bestrijk 1 staart met met **eetbare lijm**, leg er tot aan het midden een houten prikker op, duw iets aan en druk een tweede fondant staart erbovenop. Herhaal deze stap met de overige staarten.

Trek met behulp van een fondanttool of een houten prikker lijnen in de vinnen van de staart. Druk met een rond spuitmondje (Ø0,5 cm) schubjes in het andere gedeelte van de staart.

Meng de **Dr. Oetker Amandel Aroma (6 tl)** met de **eetbare glanspoeders (blauw, lila, roze)**. Meng 2 theelepels amandel aroma met de eetbare blauwe glanspoeder, 2 theelepels met de eetbare lila glanspoeder en 2 theelepels met de eetbare roze glanspoeder.

Kwast het onderste deel van de staartjes in met een willekeurige kleur glans en kwast de vinnen in met een andere willekeurige kleur glans. Sprenkel er eetbare **glittersuiker** overheen.

7. Mermaidcupcakes versieren

Maak de mermaidcupcakes af door de staarten in de bovenkant van de regenboog toeven te steken. Besprenkel de cupcakes toeven met **Dr. Oetker Ocean Mix (1 flesje)**.