Paas cupcakes

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
100 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 ml Melk
2 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 Rol(len) Oreo® original
Smeltsnoep (oranje)
12 Stuk(s) Aardbeien

Keukenspullen

Bakplaat
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mengkom
Mixer met gardes
Bakpapier

1. Voorbereiden

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

> ### Cupcake bakvorm
> Je kunt papieren vormpjes voor de stevigheid ook in een cupcake bakvorm plaatsen, maar haal de vormpjes dan na het bakken direct uit de bakvorm anders laten de papieren vormpjes misschien los.

2. Paascupcake beslag maken

Voeg aan de **cupcakemix (Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel)**, de eieren, **melk (100 ml)** en boter toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad beslag.

Klop het cupcakebeslag met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Zeef het **cacaopoeder (2 el**) boven het beslag en roer nog even flink door.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de cakevormpjes.

Verwijder de vulling van de **koekjes (Rol Oreo® original)** en stamp deze fijn. Strooi de koekkruimels op de cakejes.

3. Cupcakes bakken en versieren

Bak de paascakejes in ongeveer 20 minuten gaar.

Smelt het snoep volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Dip de **aardbeien (12 stuks)** in het smeltsnoep en laat deze uitharden op een bakpapiertje. Voor het mooiste effect wordt het kroontje niet verwijderd.

Laat de cakejes afkoelen en snijdt een klein rondje uit het midden. Daar kan de aardbei vermomd als wortel in geplaatst worden.