Piraten cupcakes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Cupcakes Naturel
100 g (gram) Boter of margarine
2 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Roomboter (zacht)
125 ml Melk (koud)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
IJslepel of eetlepels
Cupcakevormpjes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

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 cakevormpjes erop. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Voeg aan de **cupcakemix (1 pak)** 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.

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

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

Je kunt controleren of de cupcakes gaar zijn door er licht met de vinger op te drukken. Veert de cupcake iets terug, dan is de cupcake gaar. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.

2. Topping bereiden

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **Mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Doe de botercreme in een spuitzak met een kartelmondje.

3. Piraten cupcakes decoreren

Print de cupcaketoppers uit en lamineer deze eventueel zodat ze langer mooi blijven.

Spuit een flinke toef botercrème op de cupcakes en prik de cupcaketoppers op de cupcakes.