Sinterklaas cupcakes

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
4 Ei
1 el (eetlepels) Koekkruiden
100 ml Melk
1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g Boter (ongezouten roomboter)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
300 g Fondant (in verschillende kleuren)
Poedersuiker
1 flesje(s) Chocoladesnoepjes (gekleurde)

Keukenspullen

Mengkom
Cupcakevormpjes
Kunststof mesje
Kunststof roller
Kwastje
Mixer met gardes
Spuitzak (met glad spuitmondje)

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

2. Kruidige cupcakes bereiden

Doe de **CupCake Basismix**, de **eieren (2 stuks)**, de **melk (100 ml)**, wat **koekkruiden (1 el)** en de **boter (100 g)** 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.

3. Maak de botercrème

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **koude melk (125 ml)** en de **mix voor botercrème (1 zakje)** toe. Mix in ongeveer 30 seconden 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 loskomt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Vul een spuitzak met de botercrème. Leg tot gebruik in de koeling.

4. Sinterklaascadeautjes van fondant

Snijd van alle **kleuren fondant**, met een scherp mesje, blokjes van ongeveer 1 x 2 centimeter en duw de hoekjes iets terug tot ze minder scherp zijn. Dit zijn de pakjes.

Kneed van iedere kleur fondant een stukje tot het soepel is. Bestuif een werkblad met wat **poedersuiker** en rol iedere kleur fondant met de roller uit tot een dunne plak. Snijd met het mesje dunne rechte reepjes van de plakjes fondant. Bevochtig de pakjes licht met wat water en plak er kruislings een reepje fondant van een andere kleur op. Dit is het lintje om het pakje.

Snijd een stukje reep af van 3 centimeter en vouw beide uiteinden terug naar het midden en plak daar vast. Pak dan een stukje reep van 1 centimeter en rol dit over het midden van het eerste stukje. Dit is de basisstrik. Snijd tot slot twee stukjes van 1 centimeter af en plak die schuin vast onder de strik. Plak nu de hele strik op de kruising van de twee linten op het pakje.

5. Versieren

Spuit met de botercrème of witte topping een flinke toef op iedere cupcake.

Versier met de sinterklaascadeautjes van fondant en de **gekleurde chocoladesnoepjes**.