Liefdes cupcakes

Ingrediënten

Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
3 el (eetlepels) Cacaopoeder
12 Aardbeien
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Zakje(s) Dr Oetker Zachte Topping (roze)

Keukenspullen

12 Cupcakevormpjes
Muffin bakvorm
Mixer met gardes
IJslepel
2 Schaaltje(s)
Bakpapier

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Zet de cupcakevormpjes in een muffinblik op de bakplaat.

2. Bak je Valentijncupcakes

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel)**, de **eieren (2 stuks)**, **melk (80 ml)** en de zachte **boter (100 g)** in een mengkom en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

Roer de **cacao (3 el)** en resterende **melk (20 ml)** door elkaar met een vork zodat een massa ontstaat en mix deze kort door het beslag.

Verdeel het beslag met 2 lepels of een ijsbolletjestang over de vormpjes.

Bak de cakejes in het midden van de oven in ongeveer 22 minuten gaar en laat ze daarna helemaal afkoelen.

3. Met liefde decoreren

Maak ondertussen het **chocoladeglazuur (1 zakje)** warm en schenk vervolgens in een schaaltje. Pak de **aardbeien (12 stuks)** vast bij het kroontje (of steek er voorzichtig een satéprikker in) en dip deze tot 2/3 in het glazuur.

Leg de aardbeien en laat het glazuur op een stukje bakpapier even uitharden. Leg eventueel in de koelkast.

Kneed het zakje met de **roze topping** 1 minuut tot deze zich goed verdeelt. Kies een spuitmondje en schroef deze op het zakje topping. Spuit de roze topping op de afgekoelde cakejes en garneer met een chocoladeaardbei.