Vrolijke muffins met surprise

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Muffins Naturel
3 Stuk(s) Ei
150 g Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Water
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

Keukenspullen

Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Appelboor
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Voorbereiden

Verdeel de muffinvormpjes uit het pak **Dr. Oetker Muffins Naturel** over de een bakplaat.

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Muffins bakken

Doe de **muffinmix**, de **eieren (3 stuks)**, de **boter (150 g)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag. Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijsbolletjestang over de muffinvormpjes.

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de muffins in ca. 16 minuten gaar en goudbruin. Laat de muffins afkoelen.

3. Vrolijke muffins vullen en decoreren

Steek met een appelboor in het midden van de afgekoelde muffin en boor de kern van het cakeje eruit (net niet tot de bodem). Vul de cakejes met een decoratiestrooisel (bijv. **Dr. Oetker Regenboogfantasie**) naar keuze.

Klop de **boter (100 g)** op de laagste stand met een mixer met garden glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop tot een luchtig geheel.

Voeg een paar druppels **rode kleurstof** toe en roer door de botercrème.

Vul de spuitzak en spuit een flinke toef op de muffins. Versier met extra sprinkles voor een vrolijke touch!

1. Voorbereiden

Verdeel de muffinvormpjes uit het pak **Dr. Oetker Muffins Naturel** over de een bakplaat.

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Muffins bakken

Doe de **muffinmix**, de **eieren (3 stuks)**, de **boter (150 g)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag. Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijsbolletjestang over de muffinvormpjes.

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de muffins in ca. 16 minuten gaar en goudbruin. Laat de muffins afkoelen.

3. Vrolijke muffins vullen en decoreren

Steek met een appelboor in het midden van de afgekoelde muffin en boor de kern van het cakeje eruit (net niet tot de bodem). Vul de cakejes met een decoratiestrooisel (bijv. **Dr. Oetker Regenboogfantasie**) naar keuze.

Klop de **boter (100 g)** op de laagste stand met een mixer met garden glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop tot een luchtig geheel.

Voeg een paar druppels **rode kleurstof** toe en roer door de botercrème.

Vul de spuitzak en spuit een flinke toef op de muffins. Versier met extra sprinkles voor een vrolijke touch!