



# Cupcake Eend

Ongeveer (minimum) 10 cupcakes



Uitdarend



tot 60 Min.



## voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel  
100 g margarine  
2 eieren (kamertemperatuur)  
100 ml melk

## voor de cakepops:

1 pak Dr. Oetker Compleet pakket voor Cakepops  
30 g margarine  
1 ei (kamertemperatuur)

## voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème  
100 g roomboter (zacht)  
100 ml melk (koud)

## voor decoratie:

Dr. Oetker Kleurstoffen (gele kleurstofstift)  
1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit  
6 marshmallows (halve marshmallow per cupcake nodig)  
1 klein stukje marsepein oranje (of fondant)  
suikerfiguurtjes oogjes

## Bakgerei:

10 - 12 Cupcake vormpjes  
mixer met garden  
beslagkom  
scherp mesje  
schaar

## 1 Cupcakes en Cakepops bakken

Bak de cupcakes en de bolletjes voor de cakepops zoals aangegeven op de verpakkingen. Laat ze afkoelen.

**Elektrische oven: Ongeveer (minimum) 180°C (Cupcakes)**  
**Heteluchtoven Ongeveer (minimum) 160°C (Cupcakes)**  
**Gas setting stand 2-3(Cupcakes)**  
**Plaats in oven: Midden**  
**Baktijd: Ongeveer (minimum) 22 Min.**

**Elektrische oven: 180°C (Cakepops)**  
**Heteluchtoven 160°C (Cakepops)**  
**Gas setting stand 2-3(Cakepops)**  
**Plaats in oven: Midden**  
**Baktijd: Ongeveer (minimum) 15 Min.**

## 2 Marshmallows knippen

Knip met de schaar de marshmallows schuin doormidden.

## 3 Choco Dip geel kleuren

Verwarm de chocodip en voeg er enkele druppels gele kleurstof aan toe.

## 4 Marshmallow en cakebolletje vastplakken op cupcake

Maak de botercrème zoals beschreven op de verpakking en voeg daar ook enkele druppels gele kleurstof aan toe. Smeer de cupcakes af met de gele botercrème en plak daar de halve marshmallow op en een cakepop bolletje. Zet de cupcakes even in de koelkast om op te stijven.

## 5 Cupcake in Choco Dip

Doop de cupcake ondersteboven in de chocodip en hou deze daarna een beetje schuin zodat het vanaf de staart als laatste uitlekt.

## 6 Cupcake eend met Choco Dip



III. 1



III. 2

Laat de cupcake met chocodip even drogen.

### 7 Zwemvliezen en snavel van marsepein

Maak allemaal gelijke bolletjes van oranje marsepein of fondant. Voor de snavel duw je het bolletje aan één kant een beetje taps toe en maak je met een mesje een inkeping aan de andere kant. Duw voor de zwemvliezen de bolletje platter, knijp deze ook aan de onderkant taps toe en haal er met een mesje per zwemvliesje twee driehoekjes uit zodat er tenen ontstaan.

### 8 Zwemvliezen, snavel en ogen op cupcake eend:

Duw de zwemvliezen aan iedere kant van de staart in de chocodip. Plak de snavel vast met een beetje chocodip. Als laatste plak je, met behulp van een beetje chocodip, ook de oogjes op het eendje.



III. 3



III. 4



III. 5



III. 6



III. 7



III. 8

---

Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl  
E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)

---