

de leukste taarten shop



Oreo cupcakes

Waar zou de Oreo verstopt zijn?? Eet en gij zult vinden, deze lekkere traktatie verstopt in een traktatie. Kleine en grote kinderen zullen blij verrast zijn...

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



House of Marie Baking Cups Ster Blauw pk/48

HM1852
€ 3,39



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41cm pk/24

02435
€ 5,85



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 4,07

de leukste taarten shop



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Smaakpasta Karamel 100 g

F56120
€ 5,79

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250g
- FunCakes Mix voor Boter crème
- FunCakes Smaakpasta Karamel 100g
- 250 gram roomboter
- 3 eieren (circa 125 gram)
- 125 ml water
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Oreo Koekjes

Stap 1: Start met het maken van de cupcakes

Maak het cupcake beslag zoals beschreven op de verpakking. Doe de baking cups in de cupcake bakpan en leg in elke baking cup een oreo koekje. Schep hier het beslag overheen en bak zoals aangegeven op de verpakking. Laat goed afkoelen.

Stap 2: Bereid de boter crème

Bereid (voor 12 cupcakes) 1 portie boter crème volgens de verpakking. Deel het beslag in tweeën en breng een deel op smaak met caramel smaakstof. Doe de caramel en de vanille boter crème in een spuitzak en gebruik de tricolor coupler met spuitmond 1M om mooie tweekleurige toeven te spuiten (je kunt ook nog een smaak toevoegen naar wens en een driekleurige toef spuiten).

Stap 3: Decoreren van de cupcakes

Stop in het midden van de toef een Oreo koekje of Oreo crumble naar wens.

de leukste taarten shop

Glaasje melk erbij en smullen maar!

[Het Salted caramel cookie cupcakes recept van Bakken.nl](#)