

Oreo cupcakes recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 20 personen



Oreo koekjes ken je vast al wel. Dit zijn heerlijke koekjes die zo al ontzettend lekker zijn. Toch is het ook onwijs leuk om ze in verschillende recepten te gebruiken. Dit keer hebben wij er oreo cupcakes mee gemaakt. Deze cupcakes zijn perfect om uit te delen tijdens een verjaardag of ander feestje, maar zijn ook heerlijk als tussendoortje. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze Oreo cupcakes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Oreo cupcakes recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 30 gram cacao poeder;
- 95 gram patentbloem;
- 120 gram kristalsuiker;
- 80 gram gele basterdsuiker;
- Halve theelepel zout;
- Halve theelepel bakingsoda;
- 13 gram vanille bourbon;
- Cupcake cups;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Gladde spuitmond.





Recept

1. Doe de chocolade callets, cacaopoeder, espresso en het gekookte water in een ruime kom.
2. Meng dit goed door elkaar heen, totdat de chocolade gesmolten is.
3. Laat dit daarna 5 minuten staan.
4. Doe de bloem, beide soorten suikers, zout en bakingsoda in een andere kom.
5. Meng de eieren, vanille bourbon, olie en zure room kort door het chocolade-mengsel heen.
6. Doe het chocolade-mengsel daarna bij de bloem in.
7. Mix dit met een mixer in 3 minuten door elkaar heen.
8. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
9. Doe de cupcake cups in het bakblik.
10. Leg in elke cup een Oreo koekje.
11. Vul daarna de cupcake cups voor driekwart met het beslag.
12. Bak de cupcakes in 15 minuten gaar.
13. Laat de cupcakes daarna goed afkoelen.
14. Doe de Crème Chantilly-mix en melk in de kom.
15. Klop dit in 5 minuten door elkaar heen, totdat je een mooie crème hebt.
16. Maal 100 gram Oreo koekjes.
17. Spatel de gemalen koekjes door de crème chantilly heen.
18. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
19. Doe de crème chantilly in de zak.
20. Spuit hiermee toefen op de cupcakes.
21. Leg op elke toef een Oreo koekje.

Shop alle benodigdheden bij Baktotaal!



écht alles om te bakken

Deel jouw Oreo cupcakes met ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Geel 750gr (Art.nr.: DH81)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Saracino Smaakpasta Vanille Bourbon (met zaadjes) 200g (Art.nr.: PAC029K02)
- 1 x Cupcake Cups HoM Wit 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00169K)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)

