

#BagLiveMedOetker | Havfrue og Haj- Cupcakes

12 - 14 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

- 1 håndmixer
- 12 - 14 Dr. Oetker Prikkede Cupcakeforme
- 1 bageplade
- 12 - 14 tandstikker
- 4 Dr. Oetker engangssprøjteposer
- Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
- Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

Børnevenlige

Chokoladecupcakes:

- 1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting (190 g)
- 2 æg str. M/L
- 200 g hvedemel
- 1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
- 1 dl letmælk
- 75 ml smagsneutral olie

Haj-finner:

- ½ pakke Dr. Oetker Hvid fondant (125 g)
- 2 - 3 dråber Dr. Oetker Concentrated Black Colour
- flormelis til udrulning

Havfruehaler:

- ½ pakke Dr. Oetker Pink Fondant (125 g, alternativt ½ pk hvid fondant + pink concentrated colour)
- flormelis til udrulning

To-farvet smørcreme:

- 1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream (230 g)
- 1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
- 250 g blødt smør
- 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Blue Colour

Pynt:

- ca. 1 glas Dr. Oetker Ocean Mix

#BagLiveMedOetker & Micki Cheng:

Denne udgave af #BagLiveMedOetker står i vinterferiens tegn, så det er den perfekte anledning til at tage børnene med i køkkenet den 21. februar kl. 13. Der kan du nemlig bage live på Facebook med Bagedyst-stjerne og TV-kendis Micki Cheng. Micki vil denne søndag bage cupcakes sammen med børnene og lære dem at pynte deres cupcakes med dekoration i forskellig sværhedsgrad, så alle kan være med i køkkenet.

Så tag børnene med i køkkenet når Micki Cheng går live på Facebook søndag d. 21. februar kl. 13.00-14:30. [Klik her og tilmeld dig begivenheden på Facebook.](#)

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet bagekit på [Bagekit på Bagetid.dk](#) [ved at klikke her](#). Du finder en liste over alle de øvrige forhandlere af produkterne i bunden af opskriften.



- 1 Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

2 Børnevenlige chokolade cupcakes:

Pisk indholdet af Dr. Oetker Choko Dream sammen med to æg i et par minutter, til det er blevet luftigt.

Bland 200 g mel og 1½ teske bagepulver i en skål og sigt det i chokoladeæggesnapsen. Tilsæt 1 dl mælk og 75 ml olie og vend det hele godt sammen til en ensartet dej.

Sæt 12-14 cupcakeforme på en bradepande. Fyld formene ¾ op med dej.

Bag kagerne i den forvarmede ovn. Bag dem midt i ovnen i ca. 15 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Tag kagerne ud og lad dem køle helt af inden pyntning.

3 Hajfinner:

Tag en halv pakke Sugar Fondant White og ælt massen smidig i hænderne. Tilsæt 2-3 dråber sort farve (Concentrated Black Colour) og farv den hvide masse grå. Brug lidt flormelis, hvis det klistrer for meget.

Rul grå fondant ud på et bord drysset med lidt flormelis. Rul det til en tykkelse på ca. 0,5 cm. Skær en hajfinne ud af fondanten og læg den på et stykke bagepapir. Gør det samme ved resten af fondanten. Kom en tandstik i bunden af hver hajfinne og lad fondanten tørre.

4 Havfruehaler:

Tag en pakke Sugar Fondant Pink og ælt den smidig i hænderne. Hvis du ikke kan finde pink fondant kan du selv farve Sugar Fondant White med Concentrated Pink Colour.

Rul fondanten ud på et bord drysset med lidt flormelis. Rul det til en tykkelse på ca. 0,5 cm. Skær en havfruehale ud af fondanten og læg den på et stykke bagepapir. Lav et skælmønster ved hjælp af bagsiden af en smørkniv. Lav først lange nedtryk den ene vej og så den anden vej, så mønsteret bliver til små firkanter. Gentag for den resterende fondant. Kom en tandstik i hver havfruehale og lad fondanten tørre.



5 To-farvet smørcreme:

Kom indholdet af en Base for Buttercream i en stor røreskål, tilsæt 1 teske vaniljepasta og 250 g blødt smør. Pisk smørcremen med en håndmixer i ca. 4-5 minutter, til smørcremen er blød, lækker og luftig.

Del smørcremen i to portioner og farv den ene portion lyseblå med 1 teske blå farve (Concentrated Blue Colour). Kom det i en sprøjtepose. Kom også den hvide smørcreme i en sprøjtepose.

Klip hul i en ekstra sprøjtepose og kom en rund tylle i posen.

Læg sprøjteposen med hvid smørcreme ovenpå den blå, og mas dem let flade, så de er lige tykke. Klip hul i begge poser og kom dem begge ned i sprøjteposen med den runde tyl.

6 Pynt kagerne:

Tag nu de afkølede kager frem.

Nemme Hajkager:

Tag sprøjteposen med den runde tyl og sprøjt en to-farvet svirvel på en cupcake, drys med lidt Ocean Mix krymmel og sæt forsigtigt en hajfinne i.

Lidt sværere Havfruekager:

Tag sprøjteposen med den runde tyl og sprøjt en ring langs kanten af en cupcake og dyp kanten i en lille skål med Ocean Mix krymmel. Når alle kagerne er pyntet, kommes de to poser med hvid og blå smørcreme over i en ny sprøjtepose, men denne gang en med en stor stjernetyl i. Sprøjt en rosette med smørcremen oven på krymmel-ringen. Sæt derefter forsigtigt havfruehaler i.

Tip:

Hvis du kun vil lave én slags pynt, så skal du enten bruge en hel pakke Dr. Oetker Sugar Fondant White til hajfinnerne eller Dr. Oetker Sugar Fondant Pink til havfruehalerne.

Tip: Havfruehaler i chokolade:

Hvis du vil udfordres lidt mere, kan du forsøge dig med havfruehaler af farvet hvid chokolade, du kan se [videoopskriften her](#), og vores andre hav-temakager på vores temaside om "[Havfruekager og andet godt fra havet!](#)"





Indkøbshjælp:

Du kan finde indkøbshjælp herunder, som viser hvor du kan købe de Dr. Oetker produkter der bliver brugt i opskriften:

Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting kan købes i Meny, Spar, Løvbjerg og ABC Lavpris samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Bagepulver kan købes i Meny, Spar, Løvbjerg og ABC Lavpris samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Hvid fondant kan købes i Meny, Spar og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Concentrated Black Colour kan købes i Meny og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Pink Fondant kan købes i Meny og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Base for Buttercream kan købes i Meny, Spar, Bilka og Føtex samt online på Bagetid.dk.

Dr. Oetker Vanilla Paste kan købes i Meny, Spar og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Concentrated Blue Colour kan købes i Meny, Spar og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Dr. Oetker Ocean Mix kan købes i Meny og Løvbjerg samt online på Bagetid.dk

Redskaber der vil blive brugt i liveudsendelsen kan alle købes hos Bagetid.dk:

[Dr. Oetker Prikkede Cupcakeforme](#)

[Dr. Oetker engangssprøjteposer](#)

[Dr. Oetker rund tyl: ø 13 mm](#)

[Dr. Oetker stjernetyl: ø 16 mm](#)

