

Banan cupcakes



For let øvede

(12-15 stk.)

Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Ægte Bourbon vanillesukker
2 æg str. M/L
2 store bananer
200 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
Dr. Oetker Kulørte muffinforme

Topping & pynt

250 g flormelis
25 g kakao
1 tsk. Dr. Oetker Vanillearoma
80 g blødt smør
Ca. 2 spsk. mælk
Dr. Oetker Jungle krymmel
Dr. Oetker Jungle dekorationsfigurer

Tilberedning:

Rør smør, sukker og vanillesukker blødt. Pisk æggene i et ad gangen. Mos bananen og tilsæt den i dejen. Pisk dejen godt sammen. Rør sigtet hvedemel og bagepulver dejen og rør godt sammen. Fordel dejen i muffinformene

Bag kagerne ved 175° C varmluft i 20-25 minutter.

Afkøl kagerne på en bagerist.

Frosting: Bland flormelis, kakao, aroma og smør i en skål. Pisk blandingen med





en håndmixer ved lav hastighed mens mælken tilsættes. Pisk i 5 minutter ved høj hastighed til cremen er let og luftig. Hvis frostringen er for tynd, kan mere flormelis tilsættes.

Overtræk de afkølede kager med frosting og pynt med Dr. Oetker Jungle krymmel og dekorationsfigurer.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Danmark A/S - www.oetker.dk