

Blåbærmuffin med lyserød frosting | Annemette Voss

12 stk.



for let øvede

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

muffinforme
sprøjteposer
diverse tyller

Blåbærmuffins:

130 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
½ tsk. stødt kardemomme
150 g blødt smør
2 æg - stuetempererede
240 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 tsk. fint salt
1 ½ dl kærnemælk
100 g frosne blåbær
1 spsk. hvedemel

Lyserød vaniljefrosting:

200 g blødt smør
400 g flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
200 g flødeost
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Pynt:

Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
Dr. Oetker Sweetheart
Dr. Oetker Økologisk Bloomy
Blackcurrant krymmel
Dr. Oetker Gold Glitter Spray
Dr. Oetker Silver Glitter Spray

Bag sammen med Annemette Voss:

Annemette Voss har udviklet en opskrift på Blåbærmuffins med lyserød frosting, i anledning af Støt Brysterne kampagnen d. 10.-12. oktober 2019.

Konceptet går ud på at du bager en kage, som du medbringer på arbejdet, til middag, i skole eller hvor du nu står og skal hen - så tilbyder du folk omkring dig et stykke kage, og opfordrer dem til at donere penge til kampagnen som tak for kage. Du kan også invitere folk hjem til dig i løbet af de 3 dage, hvor du byder på kaffe og kage.

Vil du støtte via SMS? Send "SB dinebryster" til 1277, det koster kr. 150,- per sms.

Tilberedning:

Tænd ovnen på 180 °C varmluft

① Blåbærmuffins:

Pisk rørsukker, Vanilla Paste, kardemomme og det bløde smør lyst og luftigt. Tilsæt dernæst ét æg ad gangen. Pisk grundigt efter hvert æg. Bland hvedemel, bagepulver og salt og sigt det ned i dejen. Rør det let sammen, tilsæt kærnemælk og rør til dejen er jævn. Fyld dejen i 12 papirsklædte muffinsforme. Vend blåbærrene i en spsk hvedemel og fordel dem ovenpå de ubagte muffins. Tryk dem let ned i overfladen af dejen. Bag ved 180 °C varmluft i ca. 25-30 min til de er let gyldne på overfladen. Lad dem afkøle helt inden du dekorerer med frosting.

Bagetid: 25 - 30 minutter

② Lyserød vaniljefrosting:

Pisk smørret blødt. Tilsæt sigtet flormelis lidt ad gangen under stadig piskning, tilsæt Vanilla Paste. Pisk længe. Det kan godt tage 5-10 min før den rette luftige konsistens opnås. Pisk flødeosten i cremen, men pisk kun ganske kortvarigt. Farv frosting lyserød med lidt Concentrated Pink Colour. Kom frosting i engangssprøjteposer med tyller efter eget valg. Dekorér kagerne med frosting og pynt. Opbevares på køl.

Tips:

Hvis du bruger én papir muffinsform ved hver muffin, kan de flyde ud pga. tyngden. For at undgå det, kan du bruge en fast bageform med muffinsforme i, hvor du indsætter en papir muffinsform i hver. Hvis du ikke har en bageform med muffinsforme, kan du bruge to papir muffinsforme for hver muffin.