

# Blomster-cupcakes

12 - 18 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

## 1 Kagedej:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Tilsæt æggene ét ad gangen og pisk godt. Tilsæt evt. en lille smule af melet, hvis massen skiller. Sigt hvedemel, salt og bagepulver og bland det i dejen, skiftevis med mælken.

Fordel dejen i muffinforme. Bag kagerne midt i ovnen i 15-20 min. Afkøl kagerne på en bagerist.

## 2 Topping:

Bland flormelis, vanilje aroma og smør i en skål. Pisk blandingen ved lav hastighed i min. 5 min. Tilsæt konditorfarve til frosting får den ønskede farve. Tilsæt mælken lidt ad gangen. Pisk til cremen er let og luftig.

## Pynt:

De afkølede kager pyntes med vaniljefrosting og krymmel eller anden dekoration. Det er kun fantasien, der sætter grænser.

## Ingredienser:

### Pynt:

Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

### Redskaber:

muffinforme  
håndmixer

### Kagedej:

175 g smør  
200 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
3 æg str. M/L  
350 g hvedemel  
0,5 tsk. salt  
1,5 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1,5 dl mælk

### Topping og pynt:

250 g flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilje aroma  
80 g blødt smør  
about 2 spsk. mælk  
Dr. Oetker Rød Konditorfarve



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Denne opskriften er en god grundopskrift, der kan varieres alt efter lyst og temperament. Tilsæt fx chokolade, kakaopulver, banan, cocktailbær, blåbær eller rosiner.

