

Bryllupscupcakes

ca. 12 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 180 °C Varmluft eller 200 °C traditionel varme.

1 Cupcakes med hvid chokolade, appelsin og mandelmel:

Pisk smør og sukker sammen i en skål til det er lyst og luftigt. Pisk æggene i et ad gangen og pisk mindst 1 minut efter hvert æg. Tilsæt mandelmel, appelsinskal, sigtet hvedemel og bagepulver og rør dejen godt sammen. Vend til sidst hakket hvid chokolade i og fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

2 Smørcreme:

Kom flormelis, smør, Vaniljearoma og mælk i en skål. Pisk blandingen med en håndmixer i 5 minutter ved høj hastighed til smørcremen er lys og luftig.

Smør kagerne med smørcremen, brug evt. en [lille vinkelpalet](#). Smør kagerne op således at toppen af hver cupcake er relativ flad.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
ca. 12 muffinforme
kagerulle
blomster-udstikker
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Cupcakes med hvid chokolade, appelsin og mandelmel:

125 g blødt smør
125 g sukker
3 æg str. M/L
2 poser Dr. Oetker Mandelmel (100 g)
revet skal fra 1 ubehandlet appelsin
100 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
75 g finthakket hvid chokolade

Smørcreme:

125 g flormelis
40 g blødt smør i tern
½ tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma
1 ½ spsk. mælk

Fondantpynt:

ca. 250 g hvid fondant
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour
Dr. Oetker Sweetheart

3 Fondantpynt:

Rul fondanten ud på et bord drysset med flormelis. Udstik cirkler der passer i størrelsen på toppen af kagerne, brug et glas eller en rund udstikker. Kom en fondantcirkel ovenpå smørcremen på hver cupcake.

Farv den overskydende fondant lilla med Concentrated Violet Colour. Brug en lille blomster udstiksform til at udstikke blomster til pynt. Alternativt kan der udstikkes små hjerter, eller form små blomster i frihånd. Pynt kagerne med fondantblomster og Sweetheart krymmel, brug evt. lidt vand eller lidt smørcreme til at få fondantblomsterne til at sidde fast på den hvide fondant.

Tips:

Hvis du vil være sikker på at dine cupcakes ikke flyder ud så læg muffinformene dobbelt, eller kom dem i en muffinform af metal, på den måde bliver siderne på dine cupcakes mere lige.

Hvis du ønsker at lave din egen fondant, finder du opskriften [Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt](#)" på vores hjemmeside.

Hvis du ikke er til fondant, kan du også lave pynten af marzipan, udtrykket vil dog blive lidt anderledes.