

Citron-cupcakes

14 - 16 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Kagedej:

Pisk smør, sukker og citronekstrakt sammen i en skål. Pisk æggene i ét ad gangen og tilsæt mælken. Sigt hvedemel og bagepulver i dejen og rør det hurtigt i sammen med mandelmel.

Fordel dejen i muffinforme og drys med mandelflager.

Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter. Afkøl kagerne på en bagerist.

2 Frostning og pynt:

Bland flormelis, smør, citronekstrakt og mælk i en skål. Pisk blandingen med en håndmixer i 5 minutter ved høj hastighed for at opnå en luftig frosting. Fyld frosting i en sprøjtepose med stjernetylle og sprøjt den på de afkølede kager. Pynt med krymmel eller dekorationsfigurer. Det er kun fantasien, der sætter grænser for decorationen.

Ingredienser:

Kagedej:

175 g blødt smør
175 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
3 æg str. M/L
½ dl mælk
150 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)

Frostning og pynt:

250 g flormelis
100 g blødt smør
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
1 - 2 spsk. mælk
Dr. Oetker Silver krymmel



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Kagerne kan sagtens fryses uden frosting og er derfor nemme at lave i forvejen og pynte på dagen for servering.

