

Cupcakes med hvid chokolade og citron

ca. 12 stk.



for let øvede

Op til 80 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**muffinforme
håndmixer**Kagedej:**2 æg str. M/L
150 g blødt smør
150 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljееkstrakt
150 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
70 g hvid chokolade**Glasur:**125 g flormelis
Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
2 - 4 spsk. vand
½ tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve**Pynt:**150 g marcipan
evt. lidt flormelis

Tænd ovnen på 160 °C varmluft eller 175 °C traditionel varme.

1 Kagedej:

Pisk æggene sammen og sæt dem til side.

Pisk smør og sukker sammen i en skål, til det er let og luftigt. Tilsæt vaniljееkstrakt, 1 spsk. af melet og halvdelen af de sammenpiskede æg, og rør det hele sammen. Tilsæt endnu 1 spsk. mel og resten af æggeblandingen. Sigt resten af melet og bagepulveret i blandingen, og vend det hele sammen. Rør den hvide chokolade i dejen. Fyld muffinformene 2/3 op med dej.

Bag kagerne i 18-20 min. Lad kagerne afkøle på en bagerist.

2 Glasur:

Bland flormelis med citronekstrakt. Tilsæt vand og gul konditorfarve lidt ad gangen for at opnå den ønskede smag, konsistens og farve.

Smør nok glasur på hver afkølet kage, så det dækker toppen.

3 Pynt:

Lav blomster af marzipan til at pynte kagerne med. Disse kan laves i hånden. Rul 5 marcipankugler på størrelse med en ært. Tryk den første kugle flad, og rul den derefter fra den ene side til den anden for at lave en kegle. Dette er midten af blomsten. Tryk den næste kugle flad, fold den rundt om midterkeglen, og form den til et blomsterblad. Gentag dette på den anden side, og gør det skiftevis med resten af marcipankuglerne. Hvis marcipanen klæber, kan du komme lidt flormelis på den. Hvis blomsten er for tyk kan bunden skæres af. Dette gentages med alt marcipanen eller til der er blomster nok til at dekorere alle kagerne.