

Cupcakes med nem frosting

12 stk.



nem

Op til 20 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

1 Grunddej til cupcakes:

Kom stuetempereret smør, sukker, stuetempererede æg og vanilla paste i en skål. Sigt hvedemel og bagepulver i.

Pisk med håndmixer, først kort ved lav hastighed, herefter ved middel hastighed i 1 min. Husk at skrabe kanterne ned, et par gange.

Rør kærnemælk og natron sammen i en skål, indtil det skummer. Tilsæt det i kagedejen. Pisk ved middel hastighed til dejen er ensartet.

Fordel dejen i muffinforme og bag kagerne i 15-18 min.

2 Berry Fantasy flødeostecreme:

Hæld indholdet af Icing & Frosting brevet i en skål. Tilsæt kold flødeost og stuetempereret smør og pisk med en håndmixer i 4 min. Kom frosting i en sprøjtepose med stjernetyl.

Dekorér de færdigbagte cupcakes med frosting.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
muffinforme
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

Grunddej til cupcakes:

150 g blødt smør
150 g sukker
3 stk. æg str. M/L
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
200 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
85 ml kærnemælk
1 tsk. Dr. Oetker Natron

Berry Fantasy flødeostecreme:

1 pose Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting
100 g flødeost
50 g blødt smør

Juicy Lemon flødeostecreme:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting
100 g flødeost
50 g blødt smør

Choco Dream flødeostecreme:

1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting
100 g flødeost
50 g blødt smør



Juicy Lemon flødeostecreme:

Hæld indholdet af Icing & Frosting brevet i en skål. Tilsæt kold flødeost og stuetempereret smør og pisk med en håndmixer i 4 min. Kom frostingen i en sprøjtepose med stjernetyl.

Dekorér de færdigbagte cupcakes med frostingen.

Choco Dream flødeostecreme:

Hæld indholdet af Icing & Frosting brevet i en skål. Tilsæt kold flødeost og stuetempereret smør og pisk med en håndmixer i 4 min. Kom frostingen i en sprøjtepose med stjernetyl.

Dekorér de færdigbagte cupcakes med frostingen.

Tip:

Indholdet af 1 pose Icing & Frosting rækker til sprøjtning af 10-12 cupcakes.

Hvis du ønsker en almindelig smørcreme uden flødeost bruges 125 g blødt smør til 1 pose Icing & Frosting med valgfri smag.

Dr. Oetker Icing & Frosting kan bruges i et utal af opskrifter og fås i tre smagsvarianter.

Prøv f.eks. at bruge Berry Fantasy og Juicy Lemon Icing & Frosting i denne lækre og finurlige opskrift på [en abstrakt lagkage](#).

Icing & Frosting kan også tilføjes til kagedejen som i denne [lækre og nemme citronmåne](#).

Hvis man mere er til en lækker smag af chokolade, så prøv vores variant Choco Dream i en [nem og saftig chokoladekage](#) eller i en no bake [chokoladecheesecake](#).

