

# Cupcakes med regnbue smørcreme

ca. 12 stk.



nem

Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn eller 160 °C varmluft.

## 1 Vanilje cupcakes:

Pisk smør og sukker lyst og luftigt. Tilsæt vaniljeekstrakt, pisk derefter æg i et ad gangen og pisk godt mellem hvert æg. Hvis dejen, hvis dejen begynder at skille, så tilsæt en skefuld af melet, og pisk videre. Vend det resterende mel og bagepulver i dejen. Fordel dejen i en muffinform af metal hvori der er sat papirmuffinforme i hvert hul.

Bag kagerne midt i ovnen i ca. 20 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagerne køle af på en bagerist.

## 2 Regnbue smørcreme:

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en stor skål, tilsæt stuetempereret smør og pisk med håndmixer i 4 minutter, til smørcremen er luftig.

Fordel smørcremen ligeligt i 5 skåle. Start med at dryppe et par dråber Concentrated Pink Colour i en af skålene med smørcreme og rør rundt, tilsæt mere indtil den ønskede farve opnås. Farv de 4 resterende skåle med hhv. Concentrated Yellow Colour, Concentrated Orange Colour, Concentrated Green Colour og Concentrated Blue Colour.

### Ingredienser:

#### Redskaber:

håndmixer  
muffinform i metal  
ca. 12 muffinforme  
6 Dr. Oetker engangssprøjteposer  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

#### Vanilje cupcakes:

165 g blødt smør  
165 g sukker  
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract  
3 æg str. M/L, stuetempereret  
150 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

#### Regnbue smørcreme:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream  
250 g blødt smør  
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour  
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour  
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour  
Dr. Oetker Concentrated Green Colour  
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour

③ **Pynt med regnbue smørcreme:**

Kom smørcremen i hver sin sprøjtepose. Læg et stykke husholdningsfilm på køkkenbordet og sprøjt en stribe af hver smørcreme på filmen; start med den lyserøde, så orange, gul, grøn og til sidst blå. Striberne skal røre hinanden, men ikke være for tykke.

Rul husholdningsfilmen med de farvede striber smørcreme sammen til en pølse. Klip den ene ende af filmen af, der hvor smørcremen starter, og kom derefter pølsen med smørcreme ned i en sprøjtepose med en stjernetyl.

Sprøjt en top af regnbue smørcreme på hver af de afkølede cupcakes.

**Tip:**

[For en gennemgang af teknikken til den dekorative regnbue smørcreme med step-for-step billeder se her.](#)