

Edderkoppe-cupcakes

12 - 15 stk.



Op til 50 Min.



Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

1 Chokolademuffins:

Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Sigt mel, bagepulver, vaniljesukker, kakao og salt sammen og vend det i æggemassen skiftevis med mælk og olie. Vend dejen godt sammen og fordel den i muffinforme.

Bag kagerne i 18-20 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

Ingredienser:

Redskaber:

12 - 15 muffinforme
håndmixer

Chokolademuffins:

2 æg str. M/L
180 g sukker
250 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
3 spsk. kakao
¼ tsk. fint salt
2 dl mælk
1 dl smagsneutral olie (fx. solsikkeolie)

Chokolade creamcheese frosting:

100 g mørk chokolade
200 g flødeost (fx. Philadelphia eller mascarpone)
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
100 g flormelis
Dr. Oetker Junglekrymmel
Lakridssnørebånd
Dr. Oetker Writing Icing Decór
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls



② Chokolade creamcheese frosting:

Smelt chokoladen over vandbad eller i mikroovn, lad den køle af.

Pisk flødeost, vaniljesukker og flormelis med en håndmixer til det er luftig, tilsæt den smeltede og afkølede chokolade og pisk det godt sammen til det er let og luftig.

Smør frostingen ud i på hver af de afkølede kager, så de bliver lidt runde i formen og dyp dem i den mørke krymmel fra Junglekrymmel Mix, så de er helt dækkede. Stik lakridssnører i som ben og kom rød Writing Icing Decór og Chocolate Silver Pearls på som øjne.

Tip:

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.

