

Flagermuse cupcakes

16 - 20 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme eller 180 °C varmluft.

1 Chokoladedej:

Sigt mel, natron og kakaopulver sammen i en skål.

Pisk i en anden skål sukker, vaniljesukker, mælk, olie, yoghurt og æg sammen til en ensartet masse. Tilsæt de tørre ingredienser til de våde og pisk på laveste hastighed til dejen er ensartet. Vend herefter Chocolate Chips i.

Fordel dejen i muffinforme, fyld dem ca. 2/3 del op. Afhængig af hvilken type forme der benyttes, kan det være en god idé enten at komme formene i en metal muffinform eller at bruge to forme og lægge dem dobbelt.

Bag kagerne midt i ovnen i 14-20 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagerne køle af på en rist.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
16 - 20 muffinforme
foodprocessor eller minihakker
Dr. Oetker engangsprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

Chokoladedej:

250 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Natron
50 g Dr. Oetker Baking Cocoa
175 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 ¼ dl mælk
1 dl olie
2 ½ dl yoghurt naturel
1 æg str. M/L
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark (100 g), eller hakket mørk chokolade

Cream cheese-frosting med mørke chokoladekiks:

12 mørke chokoladekiks
200 g blødt smør
300 g flormelis
400 g flødeost (ikke light)

Flagermus til pynt:

3 pakker mørke chokoladekiks
1 pakke mørke chokoladekiks, mini
1 - 2 pakker Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Bagelim
Dr. Oetker Writing Icing Decór (hvid)

② Cream cheese-frosting med mørke chokoladekiks:

Kom de mørke chokoladekiks i en minihakker eller foodprocessor og blend dem helt fint.

Pisk stueterempereret smør luftigt og tilsæt derefter flormelis lidt efter lidt. Pisk indtil det er hvidt og luftigt. Tilsæt derefter flødeost og de pulveriserede kiks. Pisk på laveste hastighed kun lige indtil frosting er ensartet, pisk ikke for længe. Kom frosting i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt toppe på de afkølede kager. Hvis frosting er for blød til at sprøjte pænt ud, så kom den i køleskabet i 10-15 minutter og prøv derefter igen.

③ Flagermus til pynt:

Tag en almindelig størrelse kiks og brug som flagermusens "krop". Lim Sugar Eyes på med Baking Glue, varm gerne sukkerlimen i lidt varmt vand inden brug. Tegn hugtænder med hvid Writing Icing Decór.

Skil mini-kiksene ad og fjern cremen med en kniv. Skær eller knæk dem over på midten og lim dem på som ører. Fjern derefter cremen i de almindelige størrelse kiks og del også dem på midten. Lim dem på som vinger. Kom forsigtigt en flagermus på hver cupcake.

Tips:

Med en pakke Sugar Eyes har du nok øjne til at lave 12 flagermus, hvis du kun har en pakke kan de resterende cupcakes pyntes med en halv oreo.

Det er en god idé først at pynte kagerne med flagermus kort tid inden servering, da kiksene ellers kan blive lidt bløde.

Opskriften er udviklet af vores ambassadør Mette og du kan se hvad hun skriver om opskriften på hendes [blog](#).