

# Flødebolle-muffins med hindbær

12 - 14 stk.



avanceret

● ● Op til 120 Min.



## Ingredienser:

### Kagedej:

150 g smør  
25 g kakao  
225 g sukker  
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig  
Vaniljeekstrakt  
3 æg str. M/L  
200 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 dl mælk

### Fyld:

100 g hindbær, friske eller frosne  
1 spsk. flormelis

### Flødebolleskum:

Dr. Oetker Flødebolleskum  
1 dl kogende vand

### Pynt:

250 g chokolade til overtræk, mørk  
eller lys  
Dr. Oetker Junglekrymmel eller  
lakridskrymmel

- 1 Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

## Kagedej:

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt kakao og varm det igennem. Pisk sukker, vaniljeekstrakt og æg til en let og luftig æggesnaps. Sigt mel og bagepulver i æggesnapsen. Rør dejen sammen med kakaosmør og mælk. Fordel dejen i muffinformene.

Bag kagerne i 20-25 minutter. Afkøl kagerne på en bagerist.

- 2 Fyld:

Mos hindbærrene med flormelis. Lav en lille fordybning med fx et kuglejern i hver muffin og fordel hindbærmosen heri.

**3 Flødebolleskum:**

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en ca. 3 liter stor skål. Tilsæt 1 dl kogende vand. Pisk med en håndmixer på laveste hastighed til pulveret er opløst. Pisk derefter på højeste effekt i 5-6 minutter. Bevæg konstant håndmixeren rundt i hele skålen, imens der piskes energisk. Hvis marengsmassen kravler meget op ad piskerisene, løftes håndmixeren op i toppen af massen, imens der piskes videre. Blandingen er klar, når marengsmassen er kølet ned til stuetemperatur og er luftig og helt stiv. Alternativt kan Flødebolleskum piskes på en standmixer med piskeris.

**4 Pynt:**

Smelt chokoladen over vandbad, den skal være flydende og lun, men endelig ikke for varm. Dyp hurtigt kagerne én ad gangen i smeltet chokolade og drej rundt, så den overskydende chokolade samtidig løber af. Drys evt. med sort krymmel eller lakridskrymmel.

**Tip:**

Velegnet til børnefødselsdage og konfirmation. Kan med fordel laves dagen før de skal serveres. Kagerne kan sagtens fryses – også med flødebolle-topping. Ellers holder de sig også fint i op til 4 dage.