

Halloween græskar cupcakes

20 - 24 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 190 °C traditionel varme.

1 Dejen:

Skær græskar i små tern og kog dem møre med lidt vand i ca. 10 minutter. Hæld det meste vand fra og mos til puré.

Bland mel, krydderier, salt, bagepulver og natron sammen i en stor skål, og rør blandingen sammen med et piskeris så klumper undgås.

I en anden skål piskes smør, sukker og farin lyst og luftigt med en håndmikser. Tilsæt æggene et af gangen, og pisk godt imellem hvert æg.

Hæld melblanding, græskarpuré og mælk i skålen og vend dejen sammen med en dejskraber, til den lige akkurat er samlet. Fordel dejen i muffinforme og bag dem i ovnen ved 190 °C i ca. 25 minutter. Mærk efter med et træspyd om dejen er færdigbagt, når pinden kommer ren ud af kagen er den færdigbagt. Stil kagerne til afkøling.

Pumpkin frosting:

Pisk mælk og Cake Mousse med en håndmikser ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Ingredienser:

Redskaber:

muffinforme
sprøjteposer
stor stjernetyl

Kagedejen:

200 g græskar
325 g hvedemel
½ tsk. fint salt
1 spsk. Dr. Oetker Bagepulver -
svarende til 3 tsk.
½ tsk. Dr. Oetker Natron
110 g blødt smør
210 g sukker
50 g brun farin
2 stk. æg str. M/L
1 ¾ dl letmælk
2 tsk. stødt kanel
½ tsk. stødt ingefær
½ tsk. allehånde

Pumpkin frosting:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green
Colour
3 - 4 tsk. Dr. Oetker Concentrated
Orange Colour

Pynt:

10 - 12 stk. saltstænger



Tag 2-3bstore spiseskefulde frosting fra, farv den grøn og fyld i en sprøjtepose uden tyl.

Farv resten af frostinggen med den orange farve. Du kan også vælge at farve frostinggen med gul farve, og tilsætte rød derefter, lidt efter lidt, indtil den er orange.

Fyld i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt på kagerne i et cirkelmønster, startende udefra og ind.

Isæt halve saltstænger i midten af cupcaken. Klip et lille hul i spidsen af sprøjteposen med den grønne frosting, og dekorér med grønne græskar-"stængler".

