

Halloween hjernecupcakes

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 ad 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.

Karamelmousse:

Bland et brev Cake Mousse Vanilla Taste med karamelekstrakt og mælk. Pisk med en håndmikser ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Ingredienser:

Redskaber:

muffinforme
sprøjtepose
stor stjernetyl

Kagedejen:

200 g græskar
325 g hvedemel
½ tsk. stødt ingefær
2 tsk. stødt kanel
½ tsk. allehånde
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

Karamelmousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Karamelekstrakt
½ - 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated
Red Colour

Pynt:

1 tube Dr. Oetker Rød Pynteglasur
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red
Colour



Farv moussen med lidt rød farve til den er lyserød. Fyld i en sprøjtepose uden tyl.

Hjernemasse:

Start med at komme lidt blod (Rød Pynteglasur) på toppen af alle cupcakes. Derefter klippes et ca. 5 mm stort hul i sprøjteposen, og der sprøjtes en tynd linje ned langs midten af cupcaken. Derefter laves de to sider af hjernen med et zigzag-mønster. Til slut kan der tilføjes en lille smule rød geléfarve/Concentrated Red Colour på toppen, hvis det skal være rigtigt bloddrypende.

Glædelig Halloween!

