

# Hindbær-makron-cupcakes

14 - 16 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 160° C varmluft eller 180° C traditionel varme.

## 1 Hindbær-makron cupcakes:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen i en skål til det er lyst og luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt efter hvert æg. Sigt hvedemel og bagepulver i æggemassen og vend det i sammen med mælken. Vend knuste makroner og hindbær i dejen og fordel den i muffinforme.

Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
14 - 16 muffinforme  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

### Hindbær-makron cupcakes:

100 g blødt smør  
125 g sukker  
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
2 æg str. M/L  
150 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 dl mælk  
75 g makroner knuste  
75 g friske eller frosne hindbær

### Jordbær- og vaniljemousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Strawberry Taste  
1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Vanilla Taste  
5 dl letmælk  
Dr. Oetker Sweetheart

## ② Jordbær- og vaniljemousse:

Bland indholdet fra en pose Cake Mousse Strawberry Taste med 2½ dl letmælk. Pisk med en håndmixer først ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed, til moussen er luftig.

Gør det samme med Cake Mousse Vanilla Taste.

Kom ¼ af jordbærmoussen i en sprøjtepose med en stor stjernetyl (fx [Stjernetyl lukket; ø 8 mm](#))



Fordel moussen i sprøjteposen ved at lægge sprøjteposen på bordet og trykke den flad, så der kommer jordbærmousse på hele sprøjteposens inderside. Åbn derefter sprøjteposen igen og fyld den med vaniljemousse. Sprøjt noget af moussen ud i en skål el.l., indtil begge smagsvarianter kan ses.

Sprøjt en rose på hver cupcake ved at holde sprøjteposen lodret og starte i midten af kagen og herefter bevæge tyllen langsomt udad.

Pynt til slut kagerne med en enkelt perle fra Sweetheart krymmel.

### 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.