

Julecupcakes med de flotteste julemotiver

12 - 15 stk.



Op til 40 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Kryddermuffins:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen i en skål, til det er luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk godt imellem hvert æg. Tilsæt lidt af melet, hvis dejen skiller. Sigt hvedemel, bagepulver og brunt bagepulver i dejen. Tilsæt mælk og vend dejen sammen. Fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne 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.

2 Æggehvideglasur og pynt:

Kom flormelis og æggehvide i en skål og rør det godt sammen, juster mængden af æggehvide til konsistensen er som ønsket.

Kom et jævnt lag glasur på hver kage. Tegn figurer med Writing Icing Decór (tegn fx et juletræ med den grønne dekortingsglasur og en stjerne med den gule), og pynt med Sweetheart Krymmel og Chocolate Silver Pearls.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Kryddermuffins:

150 g blødt smør
175 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
2 æg str. M/L
225 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver
2 dl mælk
12 - 15 Dr. Oetker Ternede Muffinforme

Æggehvideglasur og pynt:

210 g flormelis
1 bæger pasteuriserede æggehvider
Dr. Oetker Writing Icing Decór
Dr. Oetker Sweetheart
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls



Dr. Oetker Danmark A/S

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.

