

Konfetti-cupcakes

12 - 15 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 160 °C varmluft eller 175 °C traditionel varme.

1 Kagedej med krymmel:

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælk, lad det køle let af.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker sammen til det er tykt og luftigt. Sigt mel og bagepulver i æggemassen. Rør dejen sammen og tilsæt blandingen af smør og mælk. Vend til slut krymmel i dejen.

Fordel dejen i muffinforme og bag kagerne midt i ovnen i 20-25 min. Afkøl kagerne på en bagerist.

Bagetid: 20 - 25 minutter

2 Vaniljemousse:

Bland brevets indhold med letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Fyld moussen i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt den ud i toppe på de afkølede kager. Drys med krymmel.

Ingredienser:

Redskaber:

12 - 15 muffinforme
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Kagedej med krymmel:

150 g smør
1 ½ dl letmælk
2 æg str. M/L
150 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
225 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
25 g Dr. Oetker Rainbow Mix

Vaniljemousse:

1 pose Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
Dr. Oetker Rainbow Mix



Dr. Oetker Danmark A/S

Note:

Dr. Oetker Confetti Krymmel er desværre udgået af sortiment, vi har i opskriften erstattet det med den farverige Rainbow Mix Krymmel. Men du kan benytte forskellige typer af krymmel i dejen og som pynt, kun fantasien sætter grænser!

