

# Krydrede julecupcakes

10 - 12 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

## 1 Krydret kagedej:

Sigt hvedemel, kanel, natron og bagepulver sammen i en skål. Tilsæt rørsukker, salt, hakkede mandler og chokolade, og rør det sammen med melblandingen. Lav en fordybning i midten.

I en anden skål blandes fintrevet citronskal, Naturlig Vaniljeekstrakt, æg, olie, kørnemælk og revet æble. Hæld det i fordybningen i melblandingen. Vend dejen kort sammen og stop akkurat når dejen er blandet og ensartet. Fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne midt i ovnen i 18-20 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

**Bagetid: 18 - 20 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
10 - 12 muffinforme  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

### Krydret kagedej:

300 g hvedemel  
1 ½ tsk. stødt kanel  
1 tsk. Dr. Oetker Natron  
1 tsk. Dr. Oetker Brunt Bagepulver  
150 g rørsukker  
½ tsk. fint salt  
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)  
100 g hakket mørk chokolade  
revet skal fra ½ ubehandlet citron  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt  
2 æg str. M/L  
1 ½ dl smagsneutral olie (fx. rapsolie)  
1 dl kørnemælk  
100 g revne æbler

### Topping og pynt:

300 g flormelis  
100 g blødt smør  
100 g flødeost  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt  
revet skal fra ½ ubehandlet citron  
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve  
Dr. Oetker Silver Pearls

## ② Topping og pynt:

Pisk flormelis, smør, flødeost, fintrevet citronskal og Naturlig Vaniljeekstrakt sammen med en håndmixer. Pisk i 5 minutter ved høj hastighed for at opnå en luftig frosting. Pisk Grøn Konditorfarve i til den ønskede farve er opnået. Tilsæt mere flormelis hvis frosting er lidt for tynd.

Fyld frosting i en sprøjtepose med en stjernetyl, sprøjt den ud i toppe på de afkølede kager. Drys med Chocolate Silver Pearls eller andet krymmel efter ønske.

## Tips:

Kagerne smager også dejligt uden frosting, eller prøv at røre en hurtig glasur af flormelis, appelsinsaft og Grøn Konditorfarve.

Rørsukker kan erstattes med almindeligt sukker, men så går man glip af den karakteristiske smag rørsukker har.