

Monster cupcakes

12 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



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

1 Cookiedej:

Pisk smør, brun farin og æg godt sammen til blandingen er ensartet. Sigt mel og bagepulver ned i blandingen. Tilføj chokolade og rør dejen sammen, så chokoladen bliver jævnt fordelt.

2 Browniedej:

Smelt smør og chokolade sammen, enten i en kasserolle eller i mikrobølgeovn, lad det køle let af.

Pisk æg, brun farin og sukker lyst og luftigt i en skål. Bland chokolademassen sammen med æggeblandingen. Sigt bagepulver og hvedemel i massen og rør det godt sammen.

Lav 12 kugler af cookiedejen og læg en kugle i hver muffinform. Fordel derefter browniedejen i muffinformene. Bag kagerne midt i ovnen i ca. 15 minutter. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
12 muffinforme
Dr. Oetker engangssprøjtepose
sprøjtetyl, flere forskellige

Cookiedej:

50 g blødt smør
50 g brun farin
1 æg str. M/L
110 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
50 g hakket mørk chokolade

Browniedej:

100 g blødt smør
100 g hakket mørk chokolade
2 æg str. M/L
60 g brun farin
40 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Bagepulver
120 g hvedemel

Topping og pynt:

300 g blødt smør
250 g flormelis
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes

3 Kagetopping og pynt:

Kom smør, flormelis og vaniljearoma i en skål. Pisk kort med en håndmixer ved lav hastighed til ingredienserne er blandet. Pisk derefter ved høj hastighed i 3-4 minutter til smørcremen er let og luftig. Tilsæt mere flormelis, hvis smørcremen er for blød.

Fordel smørcremen i fire skåle og farv den i hver sin farve med rød, gul, grøn og blå Concentrated Colours. Kom smørcremen i fire sprøjteposer, gerne med forskellige tyller. Sprøjt smørcremen på kagerne og pynt med Sugar Eyes.

Tips:

Du kan med fordel ligge muffinformene dobbelt eller komme dem ned i en metal muffinform, på den måde undgår du at kagerne flyder ud.

Har du lyst til at prøve at lave dine egne sukkerøjne? Så finder du opskriften med forklarende video [her](#).