

Påske-cupcakes

17 - 20 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 175° C varmluft.

1 Appelsinkage med mandler:

Pisk smør og sukker blødt og cremet. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk godt efter hvert æg. Tilsæt lidt af melet, hvis dejen skiller. Tilsæt mælk, Gul Konditorfarve, appelsinskal og -saft og hakkede mandler. Sigt hvedemel og bagepulver i 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 Cream cheese frosting:

Pisk flormelis og smør med en håndmixer ved lav hastighed. Tilsæt flødeost og pisk i 5 minutter ved høj hastighed til cremen er let og luftig. Tilsæt mere flormelis, hvis cream cheese frosting er for tynd.

Fordel frosting i to skåle, farv den ene portion med Gul Konditorfarve og den anden med Grøn Konditorfarve. Kom den grønne frosting i en sprøjtepose med en stjernetyl (fx [Dr. Oetker Stjernetyl: ø 8mm](#)).

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
17 - 20 muffinforme
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Appelsinkage med mandler:

150 g blødt smør
175 g sukker
2 æg str. M/L
1 dl mælk
1 tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
revet skal og saft fra 1 ubehandlet appelsin
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
175 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Cream cheese frosting og pynt:

320 g flormelis
50 g smør
125 g flødeost (fx. Philadelphia eller mascarpone)
1 tsk. Dr. Oetker Vanilje aroma
Dr. Oetker Gul Konditorfarve
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
chokolade påskeæg
Dr. Oetker Writing Icing Decór

3 Pynt:

Pynt de afkølede kager med frosting. Smør den gule frosting i et jævnt lag på alle kagerne.

Tag den grønne frosting og sprøjt en rund rede ovenpå den gule frosting på nogle af kagerne. Pynt med chokolade-påskeæg.

Dekorér de resterende cupcakes som små kyllinger. Brug Writing Icing Decór til at tegne næb og ben ovenpå den gule frosting og brug gule påskeæg som vinger.

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.