

Piñata cupcakes - kager fyldt med chokoladeknapper og krymmel

18 - 22 stk.



for let øvede

Op til 70 Min.



Ingredienser:

Kagedej:

175 g blødt smør
200 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
3 stk. æg str. M/L
350 g hvedemel
½ tsk. salt
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 ½ dl mælk
Dr. Oetker Birthday Mix

Fyld:

Dr. Oetker Birthday Mix
Chokoladeknapper , M&M's eller Smarties

Pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Strawberry Taste eller Dr. Oetker Cake Mousse Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
Dr. Oetker Birthday Mix

1 Tænd ovnen på 200 grader traditionel varme.

2 Kagedej:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt. Tilsæt evt. en lille smule af melet, hvis massen skiller. Sigt hvedemel, salt og bagepulver, og bland det i dejen skiftevis med mælken. Tilsæt til sidst krymmel i forskellige farver.

Fordel dejen i muffinsformene. Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter og afkøl derefter kagerne på en bagerist.

3 Fyld:

Stik et hul i midten af hver kage ca. halvvejs ned og fyld hulrummet med chokoladeknapper, M&M's eller Smarties, samt krymmel. Sæt "kagetoppen" på plads oven på chokoladeknapper og krymmel.

4 Pynt:

Pisk indholdet i Cake Mousse-posen sammen med mælk. Følg vejledningen på emballagen for bedste resultat.



Dr. Oetker Danmark A/S

Fyld en sprøjtepose med Vanilje- eller Jordbærmousse og sprøjt det på kagerne. Pynt til slut med farverig krymmel.

Tips:

Brug en sprøjtepose tyl ved udstik af hullet i kagen!

