

# Red velvet-cupcakes

12 - 15 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen op 180° C varmluft.

## 1 Kagedej:

Pisk smør og sukker sammen i en skål. Tilsæt ægget og pisk til blandingen er jævn. Tilsæt rød konditorfarve og vaniljesukker. Rør sigtet hvedemel, bagepulver og kakao i blandingen, tilsæt kærnemælk og eddike (eddiken smages ikke i dejen, men bidrager til en flot farve) og rør til dejen er jævn. Fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne i 15-20 minutter. Det er vigtigt, at kagerne ikke får for lang tid, da de hurtigt bliver tørre.

**Bagetid: 15 - 20 minutter**

Afkøl kagerne på en bagerist.

## 2 Topping og pynt:

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

Fyld kagemoussen i en sprøjtepose, sprøjt den ud på de afkølede kager og pynt med krymmel efter ønske.

### Ingredienser:

#### Redskaber:

muffinforme

#### Kagedej:

110 g blødt smør  
150 g sukker  
1 æg str. M/L  
3 spsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
140 g hvedemel  
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 spsk. kakao  
1 ½ dl kærnemælk  
½ tsk. eddike

#### Topping og pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Vanilla Taste  
2 ½ dl mælk  
Dr. Oetker Sweetheart  
Dr. Oetker Neon krymmel