


# Vanilje-og hindbærcupcakes

12 - 16 stk.

 for let øvede Op til 80 Min.

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

## 1 Kagedej:

Bland sigtet mel, bagepulver, mandelmel og salt sammen i en skål. Pisk æg og sukker skummende hvidt. Rør sigtet mel og bagepulver i æggemassen sammen med mandelmel og salt. Tilsæt smør, mælk og bær og vend dejen sammen med en dejskraber.

Fyld muffinformene 2/3 op med dej og bag kagerne 18-20 minutter til de er hævet og gyldenbrune.

Afkøl kagerne på en bagerist.

## Ingredienser:

### Kagedej:

3 æg str. M/L  
150 g sukker  
100 g smeltet smør  
1 dl mælk  
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)  
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
200 g hvedemel  
½ tsk. salt  
1 bakke friske eller frosne hindbær (125 g)  
Dr. Oetker Ternede Muffinforme

### Vanilje-smørcreme og pynt:

3 pasteuriserede æggeghvider  
150 g sukker  
175 g blødt smør  
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
Dr. Oetker Rainbow Mix

**② Vanilje-smørcreme og pynt:**

Bland æggehvinder og sukker sammen i en varmekfast skål. Varm forsigtigt blandingen op over vandbad under konstant omrøring til blandingen når en temperatur på 60-65° C (når sukkerkrystallerne er smeltet er massen klar). Tag skålen af varmen og pisk i 10 minutter til konsistensen er som marengs og helt afkølet. Pisk smørret i den helt afkølede marengsmasse lidt ad gangen og pisk til smørcremen er jævn. Rør vaniljesukker i smørcremen.

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