



Spooky Cupcakes

Ingredienser

Gulrotmuffins:

- 6,5 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 2 ts kanel
- 0,5 ts salt
- 200 g smør
- 1 dl brunt sukker
- 1 dl hvitt sukker
- 2 store egg
- 2 dl melk
- 2 store gulrøtter
- 2,5 dl valnøtter (se tips)

Ostekrem:

- 200 g smør
- 400 g kremost
- 500 g melis
- 3 ss vaniljesukker

Pynt:

- små sjokoladekuler (se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, kanel og salt i en bolle. Pisk mykt smør med brunt sukker og hvitt sukker i en annen bolle. Pisk inn eggene til en luftig smørkrem. Bland det tørre i smørkremen vekselvis med melken. Til slutt vendes i fint revne gulrøtter og grovt



hakkede valnøtter.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl helt.

Pisk sammen mykt smør og romtemperert kremost. Bland i melis og vaniljesukker og pisk til en luftig ostekrem.

Bruk en smørekniv og lag en høy topp med ostekrem oppå hver muffins. Lag øyne med sjokoladekuler.

Tips

Det går fint å sløyfe valnøttene hvis du vil ha gulrotmuffins uten nøtter.

De små sjokoladekulene som jeg har brukt som øyne har jeg kjøpt hos konditoriet Pascal i Oslo. Det går fint å bruke sukkerkuler i stedet.

Se også "Halloween Carrot Cupcakes" som er basert på samme oppskrift.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spooky-cupcakes>