



Vanilla Cupcakes with Strawberry Marshmallow Fluff Frosting

Ingredienser

Vanilla Cupcakes:

- ♥ 150 g smør
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 2 store egg
- ♥ 1,5 dl melk
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 250 g hvetemel



Strawberry Marshmallow Fluff Frosting:

- ♥ 175 g mykt smør
- ♥ 5 dl melis
- ♥ 200 g Marshmallow Fluff med jordbærsmak (1 boks)
- ♥ 3 ss vaniljekrempulver (se tips)
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Vanilla Cupcakes:

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, vaniljesukker og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen vekselvis med melken og bland til en jevn deig.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøles helt.

Marshmallow Fluff Frosting:

Pisk sammen alle ingrediensene til en jevn og luftig krem.

Ha marshmallowkremen i en sprøytepose, og sprøyt vakre topper på hver muffins.

Tips

♥ Her har jeg som sagt brukt ferdigkjøpt, rosa Marshmallow Fluff med jordbærsmak, som selges på plastbegre (innhold 213 gram, så du trenger 1 boks til denne oppskriften). Dette produktet får du kjøpt i flere av de store matvarebutikkene som fører amerikanske produkter slik som for eksempel Meny og Ultra.

♥ Jeg har her brukt det engelske vaniljekrempulveret av merket Bird's som også fås kjøpt i enkelte velassorterte matbutikker i Norge, men det går like godt å bruke en norsk variant (for eksempel 3 ss av pulveret som heter Kakefyll med vaniljesmak (uten koking) fra Freia).

♥ På bildet har jeg brukt muffinskopper av stiv papp som ikke trenger å settes i muffinsbrett for å holde fasongen. Du finner flere varianter i kjøkkenutstyrbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-cupcakes-strawberry-marshmallow-fluff-frosting>