Banancupcakes med honning, vanilje og mandler (Rustic Banana-Vanilla Cupcakes)

Ingredienser



Banana Cupcakes:
3 store egg
2 dl sukker
1 dl brunt sukker
0,5 dl honning
180 ml matolje (se tips)
2,5 ts vaniljeessens
1 ss kanel
1 ts salt
1 ts natron
0,5 ts bakepulver
4 store, modne bananer
7 dl hvetemel

Vanilla Buttercream:
200 g smør
2 ts vaniljeessens
1 dl melk
12-14 dl melis

Pynt:
75 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og brunt sukker luftig. Tilsett olje, honning, vaniljeessens, kanel, salt, natron og bakepulver. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og bland i. Til slutt vendes hvetemelet inn i deigen (bland til deigen er klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig).

Smør hullene på 2 muffinsbrett med smør og kle dem med brunt bakepapir (se tips). Fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Til vaniljesmørkremen piskes mykt smør, vaniljeessens, melk og 4 dl av melisen i 3-5 minutter på middels hastighet. Smørkremen skal da være luftig og smidig. Tilsett mer melis, 2 dl av gangen, og pisk ca 2 minutter mellom hver gang, til smørkremen er tykk og har god smørekonsistens.

Sprøyt vaniljesmørkremen på hver muffins med en kakesprøyte. Dryss over hakkede mandler til pynt.

Tips

Teknikken for å kle muffinsformene med bakepapir:
Klipp brunt bakepapir til slik at du får passe store firkanter (papiret skal stikke en del opp fra kanten når du presser den ned i et hull i muffinsformen). Press først firkanten ned i et av hullene på muffinsbrettet så du får merket av på papiret sånn cirka hvor sirkelen i bunnen er. Klipp så tre hakk i papiret inn mot sirkelen. Når du deretter dytter papiret på plass, vil papiret overlappe der du har klippet. Dermed blir sidene glattere enn om du ikke klipper. Gjør det samme med alle hullene i muffinsbrettene. Du må smøre muffinshullene med smør for å holde papiret på plass.

Det blir mange cupcakes av denne porsjonen, men de er kjempefine å fryse. Lekre å hente frem igjen ved en senere anledning, og de tiner nokså raskt i romtemperatur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banancupcakes-med-honning-vanilje-og-mandler-rustic-banana-vanilla-cupcakes