Blueberry Cream Cheese Cupcakes



Ingredienser

Blueberry Cupcakes:
2 store egg
2 dl sukker
125 g smør
1,5 dl melk
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4,5 dl hvetemel
2,5 dl blåbær (se tips)

Cream Cheese Frosting:
100 g smør
250 g melis
200 g kremost
1,5 ss vaniljesukker

Pynt:
sukkerblomster og/eller strøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Bland samme mel, bakepulver og vaniljesukker. Vend det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til en jevn deig (men ikke rør mer enn nødvendig). Vend i ca halvparten av blåbærene (se tips).

Sett muffinsformer i et muffinsbrett. Fyll formene 2/3 fulle med deig. Det skal bli ca 12stk. Fordel resten av blåbærene på toppen av hver muffins.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Rør sammen romtemperert smør og melis til ostekremen. Tilsett romtemperert kremost og vaniljesukker og rør ostekremen luftig.

Smør eller sprøyt ostekremen på de kalde blåbærmuffinsene (se tips). Pynt eventuelt med sukkerblomster eller annen kakepynt du liker.

Tips

Det går fint å bruke frosne blåbær når du lager disse muffinsene. Frosne bær trenger ikke å tines før de brukes.

Oppskriften på kremostglasur gir et middels tykt lag på hver muffins, slik som du ser på bildet. Jeg brukte denne gangen ikke kakesprøyte, men fordelte kremostfrostingen på muffinsene med en smørkniv og lagde litt spiralmønster i kremen med kniven til pynt. Vil du i stedet sprøyte store topper med ostekrem, må du doble oppskriften.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blueberry-cream-cheese-cupcakes