Påskecupcakes



Ingredienser

Sitroncupcakes:
3 egg
2,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
100 g smør
1 dl melk
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
saft og skall av 1 sitron

Sitronfrosting:
250 g smør
4-5 ss sitronsaft
1 ts vaniljesukker
14 dl melis

Pynt:
små påskeegg

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Rør smørmelken i deigen vekselsvis med det tørre. Vend til slutt i presset sitronsaft og revet sitronskall.

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

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Pisk opp smøret så det blir luftig. Pisk inn vaniljesukker og litt av melisen. Tilsett 4 ss sitronsaft og resten av melisen litt og litt. Pisk med lav hastighet til all melis er blandet inn i kremen. Tilpass tykkelsen med å tilsette litt mer sitronsaft hvis nødvendig. Øk hastigheten og pisk kraftig i et par minutter til du får en superfluffy smørkrem.

Fyll sitronkremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake (se tips). Pynt med små påskeegg.

Tips

Muffinsformene du ser på bildet er laget av papp og trenger ikke å settes i muffinsbrett. De har et oljebelegg på innsiden, så muffinsen lett slipper formen. Kjøpes i den supre nettbutikken til Kakehobby (se www.hobbyimport.no).

Jeg har her brukt en stor sprøytetut med taggete rand. Synes det passet fint for å lage et reir som påskeeggene kunne ligge inni. Slik sprøytetut heter "stor åpen stjerne" og kjøpes blant annet i den svenske nettbutikken www.klarafardiga.com.

Se også oppskrift på "Påskemuffins" med appelsinsmak på detsoteliv.no.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/paskecupcakes