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 vekselsvis 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 kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

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

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