Wild Blueberry Jam Cupcakes



Ingredienser

Vaniljemuffins:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ss vaniljeekstrakt (se tips)

Fyll:
♥ 300 g Wild Maine Blueberry Jam (se tips)
♥ 100 g store, friske blåbær

Ostekrem:
♥ 250 g smør
♥ 250 g kremost
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 650 g melis

Pynt:
♥ 50 g Wild Maine Blueberry Jam (se tips)

Fremgangsmåte

Vaniljemuffins:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen. Bland i vaniljeekstrakt til slutt.

Fyll muffinsformer så de blir 2/3 fulle med deig. Stek vaniljemuffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekt.

Fylling:
Bruk en teskje og grav ut et lite hull på midten av hver muffins. Fyll hullet med en god teskje blåbærsyltetøy. Stikk også nedi et par blåbær i hver.

Ostekrem:
Pisk mykt smør og kremost sammen. Tilsett vaniljeekstrakt og melis litt og litt og pisk videre så du får en fast og luftig ostekrem.

Pynt:
Sprøyt ostekremen i en sirkelformet topp oppå hver muffins. Lag en liten grop i midten av ostekremen med en teskje og legg i en liten klatt blåbærsyltetøy til pynt.

Tips

♥ Bruk helst ekte vaniljeekstrakt for ekstra god vaniljesmak. Du får kjøpt de i enkelte kjøkkenutstyrsbutikker, store matbutikker, på nettet og i noen delikatesseforretninger. Får du ikke tak i, kan du alltids bruke vaniljeessens som man får kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Husk imidlertid at du kan lage din egen vaniljeekstrakt, se oppskrift på Hjemmelaget vaniljeekstrakt her på Det søte liv.

♥ Du kan lage vaniljemuffinsene dagen før, dynke dem og fylle dem med syltetøy og blåbær. Oppbevare dem i kjøleskapet innpakket i plast til dagen etter. Jeg anbefaler å pynte med ostekrem og blåbærsyltetøy samme dag som cupcakesene skal serveres.

♥ Oppskriften er utviklet i forbindelse med mitt samarbeid med Oluf Lorentzen, som er forhandler av Stonewall Kitchens produkter i Norge. Jeg har her bruk syltetøyet Wild Maine Blueberry Jam fra Stonewall Kitchen, som er laget med viltvoksende blåbær og som er det beste blåbærsyltetøyet jeg noengang har smakt! Wild Main Blueberry Jam fra Stonewall Kitchen fås kjøpt i flere, store matvarebutikker rundt omkring i landet (blant annet ICA, Meny og Ultra). 350 g tilsvarer 1 syltetøyglass. Lurer du på hvor man kan få kjøpt syltetøyet der du bor, kan du sendte en mail til enten meg på adressen kristine@detsoteliv.no eller til importøren Oluf Lorentzen på adressen firmapost@oluf.no, så skal vi nok finne ut av det for deg.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/wild-blueberry-jam-cupcakes