Suksessmuffins (Suksesscupcakes)



Ingredienser

Mandelmuffins:
♥ 150 g mandler
♥ 400 g hvetemel
♥ 250 g brunt sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2 ss bakepulver
♥ 3 egg
♥ 3 dl melk
♥ 1 dl olje (se tips)

Suksesskrem:
♥ 8 eggeplommer
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel (eller hakkede nøtter)

Fremgangsmåte

Suksesskrem:
Start gjerne kvelden i forveien med å forberede suksesskremen.

Ha eggeplommer, kremfløte og sukker i en kjele. Varm opp blandingen mens du rører hele tiden og la den småkoke i omtrent ett minutt, til du merker at den

begynner å tykne. Rør hele tiden og tilpass varmen så kremen ikke brenner seg i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukker og deretter smør i klatter. Rør til kremen er jevn og klumpfri. Avkjøl kremen i romtemperatur. Dekk deretter over med plastfolie og sett kremen i kjøleskapet til dagen etter.

Mandelmuffins:
Mal mandlene. Bland de malte mandlene med hvetemel, brunt sukker, vaniljesukker og bakepulver.

I en annen rørebolle vispes egg, melk og olje lett sammen. Ha dette i bollen med det tørre og rør rundt for hånd til deigen er jevnt blandet (ikke rør mer enn nødvendig for å deigen godt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle med deig.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 170°C i ca. 15 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl til de er helt kalde.

Sprøyte på frosting:
Ta suksesskremen ut av kjøleskapet. Pisk den opp med en elektrisk håndmikser en kort stund, til kremen blir så fast at den holder fasongen når du sprøyter den ut.

Ha den piskede suksesskremen i en sprøytepose og sprøyt små rosetter på hver av de kalde mandelmuffinsene.

Dryss over sjokoladestrøssel til pynt hvis du vil.

Tips

♥ Dette er en litt spesiell muffinsdeig (opprinnelig tysk), og det er riktig som det står i oppskriften at det skal være 2 spiseskjeer av både vaniljesukker og bakepulver (ikke teskjeer). Jeg var også litt skeptisk første gangen jeg lagde dem, men resultatet ble veldig bra! Se også omtale i oppskrift på **Mandelmuffins**.

♥ Pass på at du bruker olje med nøytral smak i mandelmuffinsene, slik som f eks solsikkeolje eller rapsolje (ikke bruk olivenolje eller soyaolje).

♥ Det er lett å lykkes med disse deilige muffinsene, men husk på at suksesskremen bør koke under omrøring til den tykner og deretter stå kaldt over natten. Den vil da blir tykk, men ikke så tykk at den kan sprøytes ut. Men når du i tillegg pisker suksesskremen opp dagen etter, blir suksesskremen lys og tykk og holder fasongen kjempefint når den sprøytes ut.

♥ Det er kjempeviktig at mandelmuffinsene er helt kalde får du sprøyter på suksesskremen, ellers kommer suksesskremen til å smelte.

♥ Jeg har brukt sprøytetippen 1M fra Wilton for å lage rosettene på muffinsene.

♥ Suksessmuffins holder seg gode i et par dager i kjøleskapet. Pakk de inn i plast så de ikke blir tørre. De kan gjerne stå i romtemperatur et par timer før servering, så frostingen blir myk og kremete.

♥ Suksessmuffins passer fint til jul, og kan lages allerede nå og fryses ned. De tiner raskt og tåler å stå i romtemperatur i flere timer uten å bli dårlige, så de er fine å ha til selskap.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/suksessmuffins-suksesscupcakes