

Bröllopscupcakes

Recept på saftiga muffins som får sin fina dekoration av frosting, sockermassa och dekorationspärlor.

12 styck



Lite träning krävs

● up to 100 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

125 g smör
1,5 dl socker
3 st ägg
100 g Dr. Oetker Mandel skållad (2 påsar)
1 st apelsinskal (rivet skal från en tvättad apelsin)
1,5 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
75 g hackad vit choklad

Dekoration:

2 dl florsocker
40 g mjukt smör
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
1,5 msk mjölk
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
cirka 1 - 3 krm Dr. Oetker Hushållsfärg röd efter behov
cirka 1 - 2 dl florsocker efter behov
cirka 1 - 3 msk Dekorationspärlor efter behov

1 Gör så här:

Finhacka eller mal mandeln. Vispa samman smör och socker. Tillsätt äggen ett i taget och vispa minst 1 minut efter varje ägg. Blanda mandel, apelsinskal, vetemjöl och bakpulver och vänt ned det i smeten. Tillsätt sist hackad choklad. Grädda i 20-25 minuter i 200 grader.

2 Låt svalna.

3 Dekoration:

Frosting: Blanda florsocker, smör, vaniljarom och mjölk. Vispa med elvisp i 5 minuter på full hastighet för att uppnå en luftig frosting.

4 Kavla ut sockermassan på ett bakkbord täckt med florsocker. Ta ut 12 st rundlar med ett upp-och-nedvänt glas, ungefär samma storlek som muffinsen.

5 Bred frosting på muffinsen täck över den med rundlarna av sockermassa.



- 6 Rör samman florsocker och röd färg till en tjock glasyr. Konsistensen ska vara så tjock att massan nästan fastnar på skeden. Knåda in den tjocka glasyren i resterna av sockermassan tills färgen är jämn. Kavla ut massan och ta ut blommor med en form eller använd en kniv och gör egna blommor.

- 7 Dekorera med blommorna och pärlor.

