

Citron- och lakritsmonster

Recept på ruskigt söta halloween cupcakes med smak av både citron och lakrits.

cirka 15 - 20 cupcakes



Lite träning krävs

up to 0 Min.



Ingredienser:

Muffins:

- 2 st ägg
- 2,5 dl socker
- 1 dl rapsolja
- 2 dl mjölk
- 4 dl vetemjöl
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1,5 krm salt
- 1,5 tsk Dr. Oetker Citronarom

Fyllning:

- 1,5 dl vispgrädde
- 1,5 dl socker
- 0,5 dl sirap
- 1,5 msk lakritspulver
- 1 tsk salt
- 1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg svart

Frosting:

- 200 g smör Rumstempererat
- 200 g färskost Rumstempererad
- 2,5 dl florsocker
- 2,5 tsk Dr. Oetker Citronarom
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg svart
- 0 Efter behov Dr. Oetker Sugar eyes

1 Muffins:

- Sätt ugnen på 175°C
- Börja med att vispa ihop ägg och socker riktigt fluffigt.
- Vänd ner mjölk, olja samt citronarom.
- Sikta ner torrvarorna. Vänd runt samtliga ingredienser så att du får en smidig smet.
- Fördela i muffinsformar.
- Grädda i ca 15 -20 min min .
- Så kolla med en teststicka för att vara säker på att dem är klara.

Ställ muffinsen att svalna.

recipe.preparation.hot.air 175 °C

2 Fyllning:

- Lägg samtliga ingredienser i en tjockbottnad kastrull och låt allt koka ihop.
- Låt koka till ca 120°C.
- Har du ingen termometer så droppa lite smet i iskallt vatten. När smeten håller ihop och det går att forma som en lös kula är den klar.
- Kolan skall vara relativt mjuk i konsistensen.
- Stansa/skär ut hål i dina muffins och fyll ca 1msk kolasmets i varje muffins medans kolasmetsen är varm och lätt att hålla.



③ Frosting:

Vispa smöret riktigt poröst och tillsätt sedan florsocker.

Fortsätt vispa tills florsocker och smör är riktigt fluffigt .

Vispa i färskost, vaniljsocker och citronarom.

Viktigt att samtliga ingredienser håller samma temperatur.

Vispa tills du har en smidig frosting och tillsätt sedan färgen .

För en melerad effekt på frostingens så blanda ner färgen lite "slarvigt".

Håll frostingens i en spritspåse och toppa dina muffins med .

Sist så dekorerar du med Dr. Oetker Sugar Eyes.

