

# Halloween-bakelser

Recept på en läskig bakelse med smak av lakrits och lemon curd. Passar perfekt till din tema-fest.

cirka 12 styck



Lite träning krävs



up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

200 g smör rumstempererat  
2 dl socker  
3 st ägg  
3 dl vetemjöl  
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
cirka 2 msk lakritspulver

### Fyllning och garnering:

2 dl vispgrädde  
1,5 dl lemon curd  
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White  
2 msk kakao  
cirka 4 - 5 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg svart  
Dr. Oetker gelfärger grön , gul och röd

- 1 Vispa smör och socker. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda mjöl och bakpulver och vänd ned i smeten. Tillsätt lakrits arom och rör om. Häll smeten i smord och bröad muffinsplåt för 12 muffins, använd helst en cylinderformad plåt. Grädda i 200 graders ugnsvärme, mitt i ugnen i ca 20 minuter. Låt svalna något i plåten. Stjälp upp kakorna och låt dem svalna helt. Dela varje kaka i 3 delar.
- 2 Vispa grädden fast. Bred lemon curd och lite vispad grädde på varje del och bygg ihop till 12 kakor igen. Bred vispad grädde på toppen. Rör samman kakao och svart hushållsfärg. Färga det mesta av sockermassan med kakaofärgen. Kavla ut den på bakbordet, gärna mellan två bakplåtspapper. Använd potatismjöl vid utkavlingen om det blir kladdigt. Skär ut remsor av sockermassan och vira runt muffinsen.
- 3 Färga det mesta av den kvarvarande sockermassan med en blandning av röd och gul gelfärg tills du har en orange massa. Forma pumpor. Färga resten av sockermassan med grön gelfärg. Forma blad till pumporna. Dekorera bakelserna med pumporna.