

# Halloween cupcakes mumie

Recept på små söta cupcakes dekorerade som mumier. På bilden har vi stuckit en grillpinne i varje muffins för att kunna ställa de upp.

cirka 30 styck



Lite träning krävs

up to 45 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

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

### Topping:

- 1 st Kristyr vit
- 1 st Dekorationsglasyr vit
- Dr. Oetker Baking Glue (för att limma fast ögonen)
- 1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes

Sätt ugnen på 225 grader. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda samman vetemjöl, vaniljsocker, salt och bakpulver. Blanda ned detta omväxlande med mjölken och oljan. Håll upp smeten i små kakformar, fyll dem till drygt hälften med hjälp av teskedar. Grädda i mitten av ugnen i ca 10 min. Tiden varierar med ugn, känn med sticka när de är klara. Låt svalna innan du dekorerar dem. Töm ut kristyren i en värmetålig skål och värm ett par sekunder i micron så att kristyren blir mjuk och lite lösare. Bred ett tunnt lager kristyr på toppen av muffinsarna. Låt stelna i rumstemperatur. Gör ett sicksackmönster med vit dekorationsglasyr på toppen av den stela kristyren. Klistra fast ögonen och låt stelna.