

Jungle cupcakes

Recept på luftiga chokladmuffins som toppas med glasyr med smak av citron och massa dekorationsfigurer från djungeln.

omkring 10 styck    Lyckas lätt  up to 40 Min.



Ingredienser:

Muffinssmet:

100 g smör
2 st ägg
2,5 dl socker
1,4 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 krm salt
4 msk kakao
2 dl vetemjöl
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Topping:

2 dl vispgrädde
100 g färskost (t. ex Philadelphia)
omkring 1 tsk Dr. Oetker
Citronarom
2 msk florsocker
omkring 0,5 - 1 tsk Dr. Oetker
Hushållsfärg grön
omkring 1 - 3 msk Jungle 4-Mix
omkring 10 st Djungel
Dekorationsfigurer

1 Gör så här:

Smält matfettet och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda samman alla torra ingredienser och vänd ned i smeten. Tillsätt matfettet sist. Håll smeten i muffinsformar fyllda till 2/3 med smet.

2 Grädda i nedre delen av ugnen i 200 °C ca 15 min. Låt kakorna svalna.

3 Vispa grädden. Tillsätt florsocker och hushållsfärg. Rör försiktigt ned färskosten. Spritsa glasyren på muffinsen och dekorera med Junglefigurer och Jungleströssel.

TIPS: Prinsess- Cupcakes: Byt ut kakao mot 0,5 dl potatismjöl och gör för övrigt muffinsen på samma sätt. Använd röd hushållsfärg i toppingen och dekorera med Prinsessdekoration och Prinsesströssel.