

Påskcupcake

I detta recept har vi dekorerat de söta muffinsen med varsitt fågelbo med små påskägg i. Vackra att se på, och underbara att avnjuta!

12 - 16 styck



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Muffinssmet:

150 g mjukt smör
2,5 dl socker
2 st ägg
3 dl vetemjöl
1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
50 g Dr. Oetker Mandel skalad
hackad
1 dl mjölk
1 msk apelsinsaft (plus skal från
en apelsin)

Frosting och dekoration:

4 dl florsocker
50 g smör
125 g färskost
cirka 1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
cirka 1 krm Dr. Oetker
Hushållsfärg gul
cirka 1 krm Dr. Oetker
Hushållsfärg grön
12 - 16 st chokladägg

1 Gör så här:

Vispa samman smör, socker och apelsinskal i en skål. Tillsätt äggen, ett i taget. Blanda samman vetemjöl och bakpulver och vänd försiktigt ned det i smeten. Tillsätt mjölk, apelsinsaft och hackad mandel.

2 Fördela smeten i muffinsformar, fyll dem ca 2/3. Grädda i 175 grader ca 20 minuter. Känn med sticka att muffinsen är klara, det varierar med ugn och storlek på muffinsen. Låt dem svalna på galler.

3 Frosting: Vispa samman florsocker och smör med elvisp på låg hastighet. Tillsätt färskost och vispa på hög hastighet tills krämen är lätt och luftig. Om frostingen är för tunn kan mer florsocker tillsättas.

4 Dela frosting i två delar och färga en del med gul och en med grön hushållsfärg. Täck muffinsen med gul frosting och spritsa på den gröna som ett fågelbo. Använd spritspåse med kantad tyll, sk stjärntyll. Dekorera med ägg i boet.