

Prinsess cupcakes

Recept på ljuvliga cupcakes som fylls med vit choklad och hallon. Toppas med frosting och dekoration, och är sen som gjorda för barnkalaset!

cirka 14 - 16 styck



Lyckas lätt

up to 60 Min.



Ingredienser:

Muffinssmet:

250 g smör
4 st ägg
2,5 dl socker
1 dl mjölk
5 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
100 g hackad vit choklad
100 g frysta hallon (färska)

Glasyr och dekoration:

3 dl florsocker
2 - 3 msk vatten
0,5 - 1 krm Dr. Oetker Hushållsfärg
röd (eller annan valfri färg)
cirka 3 - 4 msk Dr. Oetker Sweetheart
Strösselmix

- 1 Rör smör, socker och vaniljsocker vitt och poröst. Rör ned äggen, ett i taget. Blanda vetemjöl och bakpulver och vänd ner i smeten. Rör försiktigt ned hallon och choklad.
- 2 Fördela smeten i muffinsformar och grädda dem vid 180°C i 20-25 min. (Varmflötsugn 160°C). Känn med sticka att muffinsen är klara, tiden varierar mellan olika ugnar. Låt muffinsen svalna innan de dekoreras.
- 3 Glasyr: Blanda samman florsocker med vatten och ev. karamellfärg till en slät smet. Glasera muffinsen med hjälp av sked.
- 4 Dekorera med figurer och strössel efter lust och fantasi!