

Ulliga gulliga cupcakes

Cupcakes är ett perfekt alternativ till tårta när du planerar barnkalas. I detta recept hittar du söta cupcakes som vi format som små får.

12 styck



Lite träning krävs

● up to 75 Min.



Ingredienser:

Muffins:

100 g smör
1,5 dl mjölk
3 st ägg
1,5 dl strösocker
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
4 dl vetemjöl
1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Topping:

5 dl florsocker
50 g smör
250 g färskost tex
philadelphiaost
1 tsk Dr. Oetker Citronarom
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger röd
och ev. gul
marshmallows mini
choklad eller strössel till ögon

- 1 Sätt ugnen på 200 grader. Vispa socker, vaniljsocker och ägg poröst och ljust. Smält smöret, häll i mjölken och blanda detta med äggsmeten. Blanda bakpulver och vetemjöl i en separat skål, och sikta sedan ned i smeten. Vänd försiktigt så smeten blir blandad.
- 2 Fyll 12 muffinsformar till $\frac{2}{3}$ med smeten. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min. Låt svalna innan toppingen läggs på.
- 3 Vispa florsocker och smör med elvisp på låg hastighet. Tillsätt färskost, citronarom och ev. lite gul gelfärg. Vispa tills cremen är fluffig, ca 5 minuter.
- 4 Färga eventuellt lite sugar fondant rosa med hjälp av röd gelfärg. Forma 12 st små huvuden till lammen. Smält lite choklad och måla ögon, alternativt tryck dit strösselpärlor.
- 5 Täck varje muffins med frosting och fäst ett huvud på varje. Dekorera med minimmarshmallows.