

Vaniljcupcakes med sockervadd

Ljuva pasteller, glitter och fluff. Dessa härliga cupcakes är lika goda som söta. Tips! Citronaromen kan bytas ut vaniljarom eller lakrits arom. Gör sockervaddspinnarna och sätt i precis innan serveringen eftersom sockervadden lätt smälter.

12 styck



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Cupcakes:

100 g smör
2 st ägg
2 dl strösocker
1 dl mjölk
3 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
12 st muffinsformar

Marängfrosting:

4 st äggvitor
3 dl strösocker
2 krm Dr. Oetker Citronarom
Dr. Oetker gelfärger röd och blå

Dekoration:

1 st Dr. Oetker Glitterglasyr + 12
st cakepopspinnar
30 - 50 g socker vadd

1 Cupcakes:

Sätt ugnen på 200 grader och smält smöret i en kastrull. Vispa ihop ägg och socker lätt och luftigt. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker i en separat skål, häll ner i äggsmeten och rör till en smet. Tillsätt till sist smöret och mjölken och rör till en jämn smet. Fördela smeten i muffinsformarna, gärna i en muffinsplåt, och grädda i mitten av ugnen ca 12-15 min. Låt svalna helt.

2 Marängfrosting:

Vispa äggvitorna till ett tjockt skum, gärna med elvisp. Det ska gå att vända bunken upp och ned utan att marängen rinner ut. Tillsätt socker och citronarom under vispning och vispa till en jämn och glansig maräng. Färgsätt marängen i valfri färg med gelfärger.

3 Fyll en spritspåse med marängfrosting och dekorera de svala cupcakesen. Dekorera ytterligare med glitterglasyr och avsluta med att sätta i cakepopspinnar klädda med sockervadd.