



Tivoli cupcakes

12 styck



Lätt



Ca 80 Min.



Cupcake

125 g vetemjöl
150 g strösocker
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 1/2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
150 g mjukt smör
1 1/4 dl mjölk
1 st ägg (stort)
12 st muffinsformar

Vaniljfrosting

250 g florsocker
1 st Dr. Oetker Vaniljstäng eller 1 tsk vaniljarom
75 g smör
Ca 2 msk mjölk
Ca 2 - 5 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg röd eller valfri färg
Efter behov Dr Oetker valfritt strössel
Ca 4 msk Nonpareille
Ca 12 st Djungel Dekorationsfigurer eller:
Ca 12 st Prinsessan Lillifee Dekorationsfigurer

1 Gör så här:

Blanda mjöl, socker, vaniljsocker och bakpulver i en skål. Smula ner smöret och rör samman till en massa som liknar riven ost.

2 Tillsätt hälften av mjölken i mjölblandningen och rör tills smeten är klumpfri. Vispa resten av mjölken med ägg och rör ner det i smeten. Vispa 1-2 minuter tills smeten är väl blandad och fördela smeten i muffinsformarna.

3 Grädda muffinsen i 175° C i 20-25 min. Känn med en provsticka eller gaffel om muffinsen är färdiggräddade. Låt muffinsen svalna på ett galler.

4 Blanda samman florsocker och vaniljkorn från vaniljstängen (alt. vaniljarom) och smula ner smör i blandningen.

5 Vispa med låg hastighet och tillsätt mjölken lite i taget. Färga frosting med hushållsfärg. Vispa tills det är lätt och luftigt, minst 5 minuter.

6 Dekorera muffinsen med vaniljfrosting, strössel och/eller dekorationsfigurer.

