

Opskrift
Jul

Jasmins julecupcakes med appelsin



BAG
FOR
BørneTelefonen



Opskrift fra
Jasmin Gabay

Antal: Ca. 20 stk.

Ingredienser

Cupcakes

225 g blødt smør
3,75 dl sukker
4 æg
6 dl mel
1 tsk. salt
3 tsk. bagepulver
Skal fra 2 økologiske appelsiner
Saft fra 1 appelsin
1 tsk. kanel
1 tsk. kardemomme
1 tsk. stødt nellike
1 tsk. stødt ingefær

Cream cheese frosting

400 g flormelis
100 g blødt smør
200 g cream cheese
2 tsk. vaniljesukker
Skal fra 1 økologisk appelsin

Fremgangsmåde

Cupcakes:

1. Bland smør og sukker og pisk det luftigt.
2. Pisk æg og appelsinsaft i.
3. Bland resten af ingredienserne sammen og vend det i.
4. Fyld muffinsforme halvt op og bag dem ved 185° i 12-15 min.
5. Lad dem køle af og sprøjt frosting på med en sprøjtepose.
6. Pynt med krymmel.

Cream cheese frosting:

1. Kom flormelis, smør, cream cheese, vaniljesukker og appelsinskal i en skål.
2. Pisk det sammen til en cremet og luftig konsistens med elpiskeren.