

Opskrift

Ditte Julies cupcakes med citron og smørcreme



Opskrifter fra Gorm og Ditte Julie

**BAG
FOR
BørneTelefonen**

Ditte Julies cupcakes med citron og smørcreme

Antal: Ca. 12-15 stk.

Ingredienser

Cupcakes

- 60 g smør, blødt
- 200 g lyst rørsukker
- 2 tsk vaniljepasta
- 180 g kage hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 nip salt
- 1 økologisk citron, skal og saft
- 2 æg, str. M/L
- 1,75 dl sødmælk

Smørcreme

- 400 g smør, blødt
- 400 g flormelis
- 2 tsk vaniljesukker
- Saften fra en citron

Pynt

- Pastafarve
- Krymmel

Fremgangsmåde

1. Kom smør, rørsukker, vanilje, hvedemel, bagepulver, salt og citronskal op i en røreskål, og rør det hele sammen i en røremaskine eller med en håndmixer ved lav hastighed. Det skal ligne små krummer.
2. Slå æggene ud og rør dem sammen.
3. Hæld æggene op i en kande sammen med sødmælk og citronsaft.
4. Når blandingen i røreskålen ligner små krummer, hældes lidt af æggeblandingen op i røreskålen, mens den fortsat kører. Gør det gerne over 3 omgange og lad røremaskinen køre lidt mellem hver hældning.
5. Fordel dejen i 12-15 cupcakeforme (gerne faste cupcakeforme med cupcake-papir i).
6. Bag kagerne ved 190 grader varmluft i ca. 15-20 min. Lad dem køle af i formen.
7. Pisk smør og flormelis lyst og luftigt. Tilsæt vaniljesukker og citronsaft og pisk lidt mere.
8. Kom en masse krymmel op i en skål.
9. Indfarv smørcremen i den farve du ønsker. Kom cremen op i en sprøjtepose med en stor stjerne tulle. Kom lidt smørcreme på kagen, og tril den i krymmel. Afslut med en flot spiral af smørcreme på toppen og drys med lidt krymmel.