

## Så bakar du trendiga cupcakes

Färgglada cupcakes, söta och underbara. Bjud på senaste hajpen och gör som i "Sex & the city", njut av de bedårande bakverken.

---



Foto: Lina Eriksson

### Chokladcupcakes

#### Ingredienser 16 muffins

100 g	choklad, mörk
50 g	smör
1,75 dl	mjök
2 st	ägg
1,5 dl	råsocker
1 tsk	vaniljsocker
2,5 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
2 msk	kakao
1 krm	salt

### Tillagning

---

Muffinsen kan bakas och förvaras i frysen. Bara att ta fram och breda på sin favorittopping.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Grovhacka chokladen, smält smöret och blanda ner choklad och mjök.
3. Vispa ägg, råsocker och vaniljsocker fluffigt.
4. Blanda mjöl, bakpulver, kakao och salt. Vänd ner choklad- och mjölblandningen i äggsmeten.
5. Ställ pappersformarna en muffinsplåt för att smeten inte ska rinna ut. Fyll formarna till 2/3 och grädda mitt i ugnen ca 15 min.
6. Låt muffinsen svalna. Gör toppingen.

Toppingen finns i receptdatabasen, sök på: italiensk maräng och/eller chokladfrosting.



Foto: Holger Edström

## Vaniljmuffins med tre smaker

### Ingredienser 20 st

3,75 dl	strösocker
175 g	smör
3 st	ägg
1,5 dl	mjök
7,5 dl	specialvetemjöl
1,5 tsk	vaniljsocker
2 tsk	bakpulver
0,5 tsk	salt

### Blåbärsmuffins:

1,5 dl	blåbär
--------	--------

### Banan- och valnötsmuffins:

1 st	banan, skivad
1 dl	valnötter, rostade, grovt hackade

### Chokladmuffins:

1 msk	kakao
-------	-------

### Glasyr till chokladmuffins:

1 st	apelsin, skalet av
1 dl	florsocker
1 st	apelsin, 1 msk pressad saft

## Tillagning

Av den goda grundsmeten kan du grädda fina vaniljmuffins eller smaksätta smeten och få tre slags muffins på samma gång.

1. Sätt ugnen på 225°. Rör socker och smör fluffigt. Tillsätt äggen ett i taget och mjölken.
2. Mät upp och blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt i en annan bunke. Blanda därefter ner det i äggsmeten utan att röra för mycket.
3. Dela smeten i 3 skålar och tillsätt de olika smakerna. Klicka ut varje smet i 7–8 dubbla muffinsformar eller i smord bröad plåt för små muffins à 1/2 dl som vi gjort.
4. Grädda mitt i ugnen 12 min.
5. Glasyr: Skala apelsinen med zestjärn. Blanda florsockret med apelsinsaft. Bred glasyren över chokladmuffinsen, lägg på apelsinskal.



Foto: Björn Tesch

## Daimmuffins med hallon

### Ingredienser 16 stycken

150 g	smör
2 dl	strösocker
3 st	ägg
3 dl	vetemjöl
2 msk	kakao
1 tsk	bakpulver
100 g	daimkolor, (1 påse)
32 st	hallon

### Tillagning

Hittar du inte daimkolor i din butik kan de ersättas med vanlig daim som krossats i mindre bitar.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Rör smör och socker smidigt. Blanda i äggen, ett i taget, och rör kraftigt emellan. Blanda mjöl, kakao och bakpulver och rör ner i smeten. Blanda ihop till en jämn smet. Rör ner daimkulorna.
3. Fördela smeten i muffinsformar av papper ställda på en plåt. Tryck i två hallon i mitten på varje muffins.
4. Grädda muffinsarna mitt i ugnen ca 12 min. Låt svalna på galler



Foto: Carin Pålsson

## Blåbärsmuffins med icing

### Ingredienser 12 stycken

---

150 g	rumstempererat smör
2 dl	ljus sirap
1 msk	vaniljsocker
3 st	ägg
5 dl	vetemjöl
1 msk	bakpulver
2 dl	djupfrysta eller färska blåbär

### Icing:

---

250 g	philadelphiaost
0,5 st	skalet av citron
3 msk	florsocker
	violer, penséer eller blåbär, till dekoration

### Tillagning

- 
1. Sätt ugnen på 200 grader. Rör smör, sirap och vaniljsocker smidigt med en elvisp. Tillsätt äggen, ett i taget under vispning.
  2. Blanda mjöl och bakpulver väl i en annan bunke. Blanda ner mjölblandningen växelvis med blåbären i äggsmeten med hjälp av en slev, vispa inte. Fördela smeten i cirka 12 muffinsformar. Grädda i 20 minuter.

### Icing:

1. Vispa alla ingredienser till en jämn smet med elvisp. Spritsa eller bred på icingen och dekorera med en blomma eller färska blåbär.



Foto: Ulrika Pousette

## Minicupcakes

### Ingredienser 60 pyttesmå cupcakes

1 st	ägg
0,75 dl	strösocker
25 g	smör
1,75 dl	vetemjöl
0,5 tsk	bakpulver
1 tsk	vaniljsocker
0,5 dl	mjök
0,5 dl	frysta hallon, (behöver inte tinas)

### Glasyr:

200 g	färskost, t ex philadelphia
3 msk	florsocker
1 msk	citronsaft, pressad
	hushållsfärg, några droppar gul och röd

### Garnering:

kanterade eller ätliga blommor, (eventuellt)

## Tillagning

De små kakorna görs i knäckformar. De är godast att äta samma dag, så halvera gärna satsen eller frys in dem utan glasyr.

1. Sätt ugnen på 175°. Ställ ut 60 stycken små knäckformar med jämna mellanrum på en bakplåt.
2. Rör ihop ägg och socker lätt. Smält smöret och rör ner i äggsmeten. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker och rör ner i smeten tillsammans med mjölken.
3. Häll smeten i en spritspåse och spritsa en klick i varje form. Smeten ska fyllas till en liten bit under formens kant. Det går också att klicka ut smeten med en sked, men det är jobbigare.
4. Lägg en liten bit hallon i varje form och grädda mitt i ugnen ca 12 min. Låt kallna.
5. Rör ihop färskost med florsocker och citronsaft. Tillsätt gul hushållsfärg och en liten droppe röd tills du fått en fin gul färg. Bred ut en klick glasyr på varje cupcake eller fyll smeten i en spritspåse och spritsa på den. Garnera gärna med kanderade blommor eller ätliga vårblommor.