



Påske cupcakes med hyldeblomst frosting og marcipan æg

Det her er da lige sagen for både store og små til påskebordet. De smukke farver gør den dejlig forårsagtig og så smager frosting af dejlig hyldeblomst. Et sikkert påskehit ☐

Ingredienser 12 cupcakes

Kagedej

- 100 g blødt smør
- 100 g sukker
- 100 g hvedemel
- 2 æg
- 2 tsk. kværnet vanille (eller 1 stk vanillestang)
- 1,5 tsk. bagepulver
- 2,5 spsk. mælk

Frosting

- 250 g blødt smør (vigtigt det er blødt, ellers kan det ikke blandes)
- 425 g flormelis
- 1 spsk. mælk
- 1 tsk. hyldeblomstaroma (jeg købte min hos Specialkøbmanden. Kan også fås i de fleste helseforretninger eller matas).

- 1 knivspids gul farve

Pynt

- 3 små marcipan æg pr. cupcake

HUSK muffinsforme.

Fremgangsmåde

Kagedej

1. Kom alle ingredienserne i en røremaskinen (evt. en almindelig skål).
2. Kør til du har en god lind dej uden klumper.
3. Hældes i muffinsforme ca. 3/4 fyldt op (gerne forme som ligger i en fast form med passende huller, så den ikke bliver mere 'bred' under bagningen, men hæver i højden). Er dog ikke en nødvendighed, hvis ikke du lige har det.
4. Bages ovnen i ca. 20 min. (prik evt. ned i en med en strikkepind eller gaffel og tjek dejen ikke hænger ved).
5. Stilles til afkøling på en rist.
6. VIGTIGT at de er helt afkølede, før du pynter dem med frosting, så det ikke smelter.

Frosting og pynt

1. Kom ingredienserne til frosting i en skål og rør det sammen i en røremaskine (si evt. flormelis i for at undgå klumper).
2. Kom frosting i en sprøjtepose med tyl og pynt efter eget ønske (jeg lavede små 'blomster')
3. Slut af med påskeæggene.