Lemon Cupcakes with Vanilla Frosting



Ingredienser

Lemon Cupcakes:
100 g smør
1,5 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts revet sitronskall
3 ss presset sitronsaft
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
1 dl kremfløte

Vanilla Frosting:
100 g smør
0,5 dl kremfløte
1 ts vaniljeessens
8 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens, revet sitronskall og presset sitronsaft. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen vekselsvis sammen med kremfløten og rør deigen glatt og klumpfri.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Pisk mykt smør sammen med fløte, vaniljeessens og melis til en luftig krem og smør på toppen av dine cupcakes. Pynt etter ønske.

Tips

Cupcakesene på bildet er pyntet med små sjokoladehjerter pakket inn i gullpapir. Disse er kjøpt hos Kremmerhuset, som blant annet holder til på Byporten i Oslo. Det går like bra å pynte med andre sjokoladehjerter eller bare litt kakestrøssel.

- -

"Somewhere there's someone
who dreams of your smile,
and finds in your presence
that life is worth while,
so when you are lonely,
remember this is true:
Somebody, somewhere
is thinking of you..."

X O X ("Hugs and kisses")

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-cupcakes-vanilla-frosting