Vanilla Cream Cheese Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
100 g smør
1,5 dl sukker
2 store egg
2 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
1,5 dl kremfløte

Cream Cheese Frosting:
200 g kremost
80 g smør
250 g melis
1 ts vaniljeessens

Pynt:
hvite sukkerblomster

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens. 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 kremosten sammen med mykt smør, melis og vaniljeessens. Smør eller sprøyt kremen på toppen av dine cupcakes og pynt med en liten sukkerblomst.

Tips

Hvis du liker litt syrlig smak på ostekremen (slik som meg), kan du i tillegg tilsette 1 ts sitronsaft.

Som du ser tok jeg av papirformene på disse cupcakesene - bare for å få litt variasjon. Jeg anbefaler likevel å bruke papirformer til stekingen, så løsner kakene garantert lett fra muffinsbrettet!

Sukkerblomstene er kjøpt hos i butikken Coop Mega, men de fås sikkert i mange andre butikker også, samt selvfølgelig i mange nettbutikker som selger kakepynt (se tips under "Lenker" på startsiden). Du kan selvfølgelig pynte med kakestrøssel også.

"Vanilla Cream Cheese Cupcakes" kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-cream-cheese-cupcakes