Vanilla Date Caramel Cupcakes

Ingredienser



Vanilla Date Cupcakes:
75 g myke dadler
3 ss kokende vann
100 g smør
50 g hvitt sukker
50 g brunt sukker
1 vaniljestang
1 ts vaniljeessens
1 ts rom
1 stort egg
0,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
en klype muskat
1 dl kefir
2,25 dl hvetemel

Karamellglasur:
1 dl sukker
1,5 dl lys sirup
1,5 ss smør
0,5 dl kefir
0,5 ts natron
0,5 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

La dadlene ligge i kokende vann til de blir helt bløte. Moses til en grøt med gaffel.

Pisk daddelmosen med mykt smør, hvitt og brunt sukker til en luftig smørkrem. Tilsett frø fra vaniljestang, vaniljeessens, rom og sammenpisket egg. Bland så i bakepulver, natron, kefir og hvetemelet.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min, til de er gjennomstekte.

Ha alle ingrediensene til karamellglasuren i en stor, tykkbunnet kjele. La blandingen småkoke til den blir som en tykk karamellsaus (se tips).

Fordel litt karamellsaus på toppen av hver muffins. Pynt med sukkerblomster, strøssel eller annen kakepynt.

Tips

Bruk "karamelltesten" for å sjekke om karamellglasuren er ferdig kokt: ha litt saus i et glass med iskaldt vann. Dersom sausen synker til bunns i glasset og lar seg forme til en liten, bløt kule, er den ferdig.

De vakre cupcakeformene heter Tulip Lily og fås kjøpt hos nettbutikken til Strössel og annat (se www.strosselannat.se og finn frem formene som ligger under linken "Bakformar"). Link til denne nettbutikken - og mange andre flotte norske og svenske nettbutikker med cupcakeformer - finner du under Lenker på startsiden på detsoteliv.no.

Dette er søte og supergode cupcakes som passer godt sammen med en varm kopp te (jeg foretrekker da te uten sukker siden disse cupcakesene er såpass søte). Cupcakesene kan fryses!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-date-caramel-cupcakes