Pepperkakemuffins

Ingredienser



Pepperkakemuffins:

♥ 200 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 4 ts bakepulver
♥ 2 ss kanel
♥ 1 ss ingefær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts nellik
♥ 6 dl hvetemel
♥ 3 dl helmelk

Ostekrem:

♥ 300 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 500 g melis

Pynt:

♥ melisdryss
♥ små pepperkaker

Fremgangsmåte

Pepperkakemuffins:

Pisk romtemperert, mykt smør lyst sammen med sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg til du får en luftig smørkrem. Bland

bakepulver og krydder med litt av melet og rør dette godt inn i smørkremen. Bland deretter inn resten av hvetemelet vekselsvis med melken og rør til du får en jevn kakerøre.

Fyll kakedeigen i muffinsformer (papirformer lagt i muffinsbrett eller silikonformer sprayet med formfett). Det holder å fylle formene ca. 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 minutter (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen). La muffinsene bli helt kalde før de pyntes med ostekrem.

Ostekrem:
Pisk romtemperert, mykt smør luftig med kremost og melis.

Ha ostekremen i en sprøytepose med ønsket sprøytetipp. Jeg brukte denne gangen en rund, glatt sprøytetipp. Sprøyt ostekremen på de avkjølte muffinsene.

Sikt over melis og pynt hver muffins med en liten pepperkake.

Tips

♥ Både sprøyteposer og sprøytetipper får du kjøpt hos Nille. Jeg brukte en rund, glatt sprøytetipp denne gangen, men stjerneformet tipp kan også brukes. Det fine med å bruke sprøytetipper med en kobler er at du kan skifte sprøytetipp underveis mens du pynter uten å måtte skifte sprøytepose.

♥ Bakesikten fra Nille er også fin og praktisk!

♥ Hos Nille får du nå kjøpt slikkepotter med stemningsfulle julemotiv.

♥ De små, søte pepperkakehjertene lagde jeg ved bruk av hjerteutstikkeren som finnes i pakken med utstikkere for å lage pepperkakefamilie. Jeg pyntet de ferdigstekte pepperkakehjertene ved å smøre på melisglasur og deretter dyppe dem i kakestrøssel.

♥ Hvis du vil lage pepperkakemuffins med barn, kan jeg anbefale det koselige bakesettet for barn som du finner hos Nille. I dette bakesettet er det noen kjempefine utstikkere og dessuten supersøte silikonformer med pepperkakemotiv. Husk å spraye formene med litt formfett før du fyller i kakedeigen. Samme steketemperatur og steketid som nevnt i oppskriften

ovenfor. Skjær toppen av muffinsene slik at de blir flate på oversiden (som etterpå blir undersiden). Vreng forsiktig av silikonformene slik at mønsteret på undersiden kommer frem. Pynt med melisdryss.

♥ Cupcakesene smaker best samme dag som de er pyntet. Ha dem gjerne i en kakeboks og gi bort i gave.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakemuffins