

Jordbær Cupcakes

Opskriften rækker til 8-12 stk.

Du skal bruge:

Til kagen:

125 g smør
1/2 dl sødmælk
2 æg
125 g mel
1/2 tsk salt
korn af 1 vaniljestang
125 g rørsukker
1 tsk bagepulver
100 g frosne jordbær

Til frosting:

250 g smør
1 vaniljestang (kornene)
250 g flormelis
100 g frosne jordbær (Blendede, det er vigtigt at alt saften kommer med)

1. Sådan gør du:

- Smelt smørret, tilsæt mælk og pisk æggene i et ad gangen.
- Bland mel, salt, vanilje, rørsukker og bagepulver i en anden skål. Hæld derefter væsken i skålen lidt efter lidt, mens du rører. Rør, til dejen er glat.
- Bland jordbærrene i og kom dejen i muffinforme foret med små papirforme.
- Bag kagerne ved 200 grader i 15-20 min. Lad dem køle af i en times tid, inden de dekoreres med jordbærfrosting.
- Lad smørret få stuetemperatur, tilsæt vaniljekorn og sigt flormelis heri. Pisk, til frosting er hvid,

luftig og skummende. Herefter tilsættes blendede jordbær og citronsaft.

6. Frostingen er nu klar til at blive smurt på kagerne. Du kan evt. pynte med friske jordbær, som set på billedet.