



---

## Banana Chocolate Swirl Cupcakes

### Ingredienser

#### Banana Cupcakes:

2 store egg  
175 g sukker  
1,5 dl most banan  
125 g smør  
1 ts vaniljeessens  
0,5 ts natron  
0,5 ts muskat  
0,5 dl rømme  
2,5 dl hvetemel

#### Cream Cheese Frosting:

200 g kremost  
50 g smør  
3 dl melis

#### Chocolate Swirl:

50 g lys kokesjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker. Rør i most banan og smeltet smør. Bland deretter i resten av ingrediensene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.



Rør sammen mykt smør med kremost og melis. Smør ostekremen oppå muffinsene.

Smelt sjokoladen (dette gjøres raskt i mikro). Bruk en teskje og ringle litt smeltet sjokolade på hver muffins. Bruk en tannpirker eller lignende og marmorere sjokoladen litt sammen med ostekremen.

Sett muffinsene kjølig så sjokoladen stivner.

### **Tips**

Bruk godt modne bananer - det gir best smak. Banan moses raskt med stavmikser. 1,5 dl most banan tilsvarer ca 1,5 stk.

Disse cupcakesene er fine å fryse. Se også **Banana Cupcakes with Cream Cheese Frosting**.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banana-chocolate-swirl-cupcakes>