



Brownie Pink Marshmallow Fluff Cupcakes

Ingredienser

Brownie Cupcakes:

2 store egg

2,5 dl sukker

2 ts vaniljeessens

4 ss kakao

0,5 ts bakepulver

2 dl hvetemel

100 g smør



Frosting:

200 g Strawberry Marshmallow Fluff (se tips)

Pynt:

røde geléhjerter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Vend i vaniljeessens, kakao, bakepulver og mel og til slutt smeltet smør.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl muffinsene helt i formen og gjerne i kjøleskapet i et par timer eller over natten (se tips).

Rett før servering legges en stor skje med marshmallow fluff på browniecupcaken (se tips) og pynt med et rødt geléhjerte.

Tips

Ikke stek muffinsene for lenge! De vil virke litt rå når de tas ut av ovnen, men de stivner etter at de har blitt skikkelig kalde. Det vil da dannes et lite søkk i midten av hver muffins, og det er slik de skal være.

Marshmallow Fluff er som en tyktflytende marshmallowkrem i konsistensen og vil ikke holde fasongen så veldig lenge. Det er derfor viktig at du pynter cupcakesene rett før servering. Det går an å lage Marshmallow Fluff Frosting som holder fasongen også, men det forutsetter at marshmallow fluffen piskes sammen med smørkrem. Her har jeg altså valgt å bruke marshmallow fluff som den er, og som jeg synes gir veldig god smak.

Strawberry Marshmallow Fluff selges på krukker à 213 gram, så du trenger altså én slik til denne oppskriften. Jeg har kjøpt dette produktet i en liten matvarebutikk i Vika i Oslo (Klingenberggata, like ved Saga kino). Produktet selges også hos Centra, og antakelig også hos Ultra og andre store kjeder som fører amerikanske produkter.

Er du nysgjerrig på produktet, kan du google marshmallow fluff og se bilder, eller ta en titt på nettsiden www.marshmallowfluff.com. Se også nettsiden til den norske importøren Oluf Lorentzen (www.oluf.no) og søk på marshmallow jordbærfluff. Spør din lokale forhandler om de kan skaffe produktet til deg!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownie-pink-marshmallow-fluff-cupcakes>