



## Påskecupcakes

### Ingredienser

#### Sitroncupcakes:

3 egg  
2,5 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
100 g smør  
1 dl melk  
2 ts bakepulver  
3,5 dl hvetemel  
saft og skall av 1 sitron

#### Sitronfrosting:

250 g smør  
4-5 ss sitronsaft  
1 ts vaniljesukker  
14 dl melis

#### Pynt:

små påskeegg

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Rør smørmelken i deigen vekselvis med det tørre. Vend til slutt i presset sitronsaft og revet sitronskall.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.



Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Pisk opp smøret så det blir luftig. Pisk inn vaniljesukker og litt av melisen. Tilsett 4 ss sitronsaft og resten av melisen litt og litt. Pisk med lav hastighet til all melis er blandet inn i kremen. Tilpass tykkelsen med å tilsette litt mer sitronsaft hvis nødvendig. Øk hastigheten og pisk kraftig i et par minutter til du får en superfluffy smørkrem.

Fyll sitronkremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake (se tips). Pynt med små påskeegg.

### Tips

Muffinsformene du ser på bildet er laget av papp og trenger ikke å settes i muffinsbrett. De har et oljebelegg på innsiden, så muffinsen lett slipper formen. Kjøpes i den supre nettbutikken til Kakehobby (se [www.hobbyimport.no](http://www.hobbyimport.no)).

Jeg har her brukt en stor sprøytetut med taggete rand. Synes det passet fint for å lage et reir som påskeeggene kunne ligge inni. Slik sprøytetut heter "stor åpen stjerne" og kjøpes blant annet i den svenske nettbutikken [www.klarafardiga.com](http://www.klarafardiga.com).

Se også oppskrift på "Påskemuffins" med appelsinsmak på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no).

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://www.detsoteliv.blogg.no) hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/paskecupcakes>