



Sitroncupcakes med lakrisfluff

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



Lakris-/sitronfluff:

3 dl kremfløte

4 stk gule Kick-karameller (ca 80 g)

Fremgangsmåte

Sitroncupcakes:

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 og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

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

Lakris-/sitronfluff:

Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelte Kick-

karameller. Rør til lakriskaramellen har løst seg helt opp. Dette tar litt tid, så vær tålmodig (se tips). Avkjøl lakrisfløten i kjøleskapet til den er helt kald (eventuelt i kjøleskapet over natten).

Pisk opp den kalde fløten med elektrisk håndmikser til en luftig krem (NB! ikke pisk for mye - det tar bare noen sekunder).

Fyll lakrisfluffkremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake.

Tips

Det blir best smak om du bruker sitronvarianten av Kick (dvs den gule typen som har smak av sitron/lakris). Pass på at fløten med karamellene ikke begynner å koke for da kan blandingen skille seg.

Denne oppskriften på lakrisfluff-frosting gir små, lekre topper på hver cupcake. Vil du pynte med like mye krem som jeg har gjort på bildet, må du doble oppskriften på lakriskremen.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitroncupcakes-med-lakrisfluff>