

Cupcakes med farvet smørcreme og havfruehaler

Opskrift til 12 cupcakes

De spiselige havfruehaler fås eksempelvis [her](#).

Samlet tid

1 time

Ingredienser

Muffins

- 120 g blødt smør
- 200 g sukker
- 5 små æg
- 1/2 tsk. salt
- 1 stor tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 spsk. mandelessens
- 230 g hvedemel
- 1/2 dl naturel yoghurt

Smørcreme

- 400 g smør (ikke smørbar)
- 2 tsk. vaniljesukker
- 500 g flormelis
- evt. 1-2 pasteuriseret æggeblomme
- 1/2 tsk. flagesalt
- Pastafarver - blå og rød

Desuden

- Spiselige havfruehaler (sukkerdekoration) - kan købes flere steder på nettet
- Valgfri krymmel

Sådan gør du

MUFFINS:

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Pisk den bløde smør med sukker.
3. Tilsæt æggene ét ad gangen, mens der piskes.
4. Kom så salt, vaniljesukker, bagepulver, mandelessens og hvedemel ved, og pisk igen.
5. Rør til sidst yoghurten i.
6. Kom dejen i muffinforme – gerne i farverigt papir.
7. Bag kagerne i små 20 minutter.
8. Lad kagerne køle helt af, før smørcremen kommes på.

FARVET SMØRCREME:

1. Pisk smør og vaniljesukker, til det er let og luftigt.
2. Tilsæt flormelis og salt og pisk igen.
3. Tilsæt æggeblommen for en glat konsistens og pisk.
4. Del nu smørcremen op i tre portioner i forskellige skåle. I den ene skål røres lidt blå farve i, i den anden røres lidt rød farve, og i den sidste røres både blå og rød for en fin, lilla farve.
5. Læg nu de tre slags smørcreme i lag i en sprøjtepose med valgfri tyl. Det behøves ikke være så sirligt, men det er med at forsøge ikke at blande farverne alt for meget sammen, når de kommer i sprøjteposen.
6. Sprøjt smørcremen på dine afkølede muffins. Pynt med havfruehaler og krymmel.