

# Isänpäivän kuppikakut

Yllätä isänpäivänä hienoilla kuppikakuilla!

12 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 100 Min.



## Ainekset::

### Kuppikakut:

2 kpl kananmunaa

2 dl sokeria

1,5 dl maitoa

50 g voita

3 dl vehnäjauhoja

1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

1 kpl sitruunaa n kuori ja mehu

Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa

(250 g)

Dr. Oetker Geelivärejä

1 - 2 tl kaakaojauhetta

- 1 Kuumenna uuni 225 asteeseen ja laita muffinivuoat uunipellille. Vatkaa munat ja sokeri sähkövatkaimella vaaleaksi ja kuohkeaksi vaahdoksi. Sulata voi kattilassa ja kaada maito sekaan. Anna kiehua. Kaada sitten lämmin voimaitoseos taikinaan.
- 2 Sekoita jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään ja sekoita taikinaan. Sekoita niin vähän kuin mahdollista. Lisää sitten joukkoon sitruunan kuori sekä mehu ja sekoita. Jaa taikina lusikan avulla muffinivuokiin ja täytä vuoat taikinalla hieman yli puolenvälin. Paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna muffinien jäähtyä.
- 3 Jaa sokerimassa neljään osaan. Värjää yksi osa sinisellä, yksi osa punaisella ja kolmas kaakaolla. Neljäsosa massasta jätetään valkoiseksi. Sekoita kaakaojauhe muutama tippaan vettä, jotta sokerimassan värjäys on helpompaa. Kauli sokerimassat noin 2 mm paksuisiksi levyiksi.
- 4 Leikkaa levystä muffineiden kokoisia ympyröitä. Voit käyttää apuna ylösalaisin käännettyä lasia. Sokerimassan ylijäävistä paloista voi tehdä kauluksen, solmion ja paidan taskun. Käytä apunasi veistä ja kiinnitä yksityiskohdat sivelemällä pieni määrä vettä niiden pohjaan.