

Rakettikuppikakut

Musta kuorrute ja tähdet koristavat nämä upeat kuppikakut.

12 kappaletta    Vaikeustaso 1  up to 40 Min.



Ainekset::

Tarvitset:

100 g voita
2 dl taloussokeria
2 kpl kananmunaa
2,5 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl maitoa
12 kpl Muffinivuokia

Koristeluun:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
about 3 tl Dr. Oetker Mustaa
elintarvikeväriä
Dr. Oetker Tähti Koristekuvioita
Dr. Oetker sinisiä koristerakeita

- 1** Sulata voi, sekoita joukkoon sokeri ja kananmunat. vatkaa voimaakkaasti seos tasaikseksi.
- 2** Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin. Lisää jauhoseos ja maito taikinaan ja sekoita taikina tasaiseksi. Vältä turhaa sekoittamista
- 3** Jaa taikina tasan 12 muffinivuokaan ja paista uunissa. Anna jäähtyä.

Lämpötila: 200 °C

Kiertoilmauni: 180 °C

Paistokorkeus uunissa: Alatasolla

Paistoaika: about 12 Minutes

- 4** Valmista kuorrute vaahdottamalla kakkumousse ja maito. Lisää mustaa elintarvikeväriä teelusikalla kunnes väri on riittävän tumma. Mausta seos piparminttuaromilla. Pursota kuorrute muffinien päälle ja koristele tähtikuvioilla ja kimallerakeilla