

# Vanilja kuppikakut mansikkamoussella

Ihanat mansikkamuffinit ja cupcake kuorrutus. Täydellinen resepti ystävänpäiväksi!

12 - 18 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

175 g pehmeää voita  
2,5 dl sokeria (200 g)  
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
3 kpl kananmunaa  
350 g vehnäjauhoja (5,4 dl)  
0,5 tl suolaa  
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1,5 dl maitoa  
2 dl mansikoita tuoreita tai pakastettuja

### Kuorrutus ja koristelu:

1 ps Dr. Oetker  
Mansikkakakkumoussea  
2,5 dl maitoa  
Dr. Oetker Hearts -koristekuviota

## 1 Muffinitaikina:

Kuumenna uuni 175° C kiertoilmalle. Levitä unipellin päälle 12-18 muffinivuokaa.

Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri keskenään. Lisää munat yksi kerrallaan samalla voimakkaasti vatkatun. Kääntelee joukkoon siivilöity vehnäjauho, suola ja leivinjauhe vuorotellen maidon kanssa. Muussaa mansikat (jos käytät pakastettuja mansikoita, sulata ne) ja kääntelee taikinan joukkoon.

Jaa taikina muffinivuokiin ja paista 20-25 minuuttia. Jäähdytä muffinit leivontaritulällä.

## 2 Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita pussin sisältö ja 2 ½ dl täysmaitoa. Vatkaa sähkövatkaimen alhaisella nopeudella 1 minuutti ja sitten 4 minuuttia suurella nopeudella. Täytä pursotuspussi kakkumoussella ja pursota jäähtyneiden muffineiden päälle. Viimeistele koristerakeilla.