



Fotballcupcakes

ca. 16 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Cupcakedeig:

2 egg
2,5 dl sukker
2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
1,5 dl naturell yoghurt
5 dl hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
75 g smeltet smør
2 bananer
75 g hakket, mørk sjokolade

Dekorasjon:

200 g melis
2 ss lunkent vann
1 pakke Dr. Oetker Football Kit

1 Tilberedning:

Sett stekovnen på 200 °C. Smelt smøret og la det stå.

2 Visp egg, sukker og vaniljesukker hvitt og luftig.

3 Rør inn yoghurten i eggeblandingen og vend så inn siktet hvetemel og bakepulver i røren.

4 Skjær bananene i små terninger og hakk sjokoladen grovt.

5 Rør smeltet smør, banan og sjokolade i røren og fyll muffinsformene ca 2/3 fulle.

6 Stekes i ca. 20-22 minutter og avkjøles på rist.

7 Dekorasjon:

Lag en glasur av melis og lunkent vann og fordel utover muffinsen. Dekorér så med gress og fotballer fra Dr. Oetker Football kit.

