



# I love NY

om 15 stykker



Enkel

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Cupcakedeig:

175 g smør  
200 g sukker  
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
3 egg  
350 g hvetemel  
0,5 ts salt  
1,5 ts Dr. Oetker Bakepulver  
1,5 dl melk  
Dr. Oetker Muffinsformer Kulør

### Pynt:

1 pakke Dr. Oetker Hvit  
Sukkerfondant  
Dr. Oetker Konditorfarger - blå  
melis  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls

## 1 Cupcake-deig:

Visp smør, sukker og vaniljesukker luftig og hvitt. Tilsett eggene ett om gangen, og visp godt. Tilsett evt. litt av melet, hvis massen skiller seg. Sikt hvetemel, salt og bakepulver, og bland det i deigen vekselvis med melken.

## 2 Fordel deigen i formene og stek kakene midt i ovnen på 200°C i 20-25 minutter. Avkjøl kakene på rist.

## 3 Pynt:

Bland fondant og konditorfarge. Tilsett litt melis hvis fondanten blir for fuktig. Kjevle ut fondanten, og stikk ut runde sirkler (evt. med et glass) så de passer som lokk på muffinsene.

Legg fondantlokket over muffinsen. Hvis man ønsker at fondanten skal festes godt til muffinsen, kan man blande litt melis og vann og spre over muffinsen i et tynt lag før fondanten legges over. Tegn en New York skyline med melis og pynt med myke sølvperler.

