

Citronglasur	
Ingredienser	Fremgangsmåde
ca. 150 flormelis 1 citron - revet skal og saft evt. et par dråber vand - gem skallen til at pynte glasuren med.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rør flormelis og citron sammen evt. i en kasserolle, hvis du ønsker at lune glasuren. Den rette konsistens er, når du tager en skefuld, og glasuren falder af med et "blup" og først herefter løber let - (svært at forklare). 4. Det er lettest at glasere cupcakes, hvis du fylder glasuren i en engangssprøjtepose. 5. Hvis du hellere vil have citroncreme på, så kommer opskriften herunder.
Redskaber	

Citroncreme	
Ingredienser	Fremgangsmåde
150 g honning 200 g flødeost (Vigtigt - ikke light) 150 g blødt smør 1 citron - revet skal og saft - gem skallen til at pynte med	<ol style="list-style-type: none"> 6. Læs først opskriften igennem 7. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 8. Rør ost og honning sammen, til den er glat 9. Rør nu den bløde smør i 10. Herefter røres citronsaften i (cremen bliver lidt blød, men du kan stadig bruge en sprøjtepose) 11. Sprøjtes på de afkølede cupcakes
Redskaber	