

Cupcake af muffensdej ca. 20 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>140 g hvedemel 1 ¼ tsk. bagepulver ¼ tsk. fint salt 75 g sukker (gerne lyst rørsukker) 1 stort æg kornene af ½ vaniljestang fintreven skal af ½ økocitron 1 ¼ dl sødmælk 45 g smør, smeltet</p> <p>Ideer til to slags fyld: 2 dl (i alt) grofthakkede rosiner/korender og blandede nødder (mandler, hasselnødder og valnødder) eller</p> <p>2 dl (i alt) grofthakkede plumkagefrugter (mandler, rosiner, korender, sukat, pomerans/appelsinskal og cocktailbær)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 220 grader 4. Bland mel, bagepulver, sukker og salt i en skål og sigt det over i en anden. 5. Sigt blandingen 2 gange – sigtningen er vigtig for et godt resultat 6. Pisk ægget sammen i en skål. 7. Rør vaniljekorn, citronskal, mælk og smør sammen med ægget, rør indtil det er godt blandet. 8. Tilsæt de tørre ingredienser + eventuel nødde- eller plumkagefyld og fold/rør det let sammen, til det er blandet, men ikke længere. 9. Fordel dejen i formene (fyld dem ikke mere end 2/3 op) og sæt kagerne i ovnen. 10. Bag dem i 15-18 minutter, til de er lysebrune og kagerne virker spændstige, når man trykker let på toppen med en finger
Redskaber	