



## Cupcakes med jordbær

De smukke kager er saftige med god smag af marcipan og jordbær. Kagerne er nemme at bage, så børnene kan sagtens være med. Det sjoveste er måske at pynte kagerne eller endnu bedre, at spise dem.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

16 stk.

200 g **jordbær**

4 æg

225 g rørsukker

1 tsk vaniljesukker

200 g hvedemel

1 tsk bagepulver

100 g marcipan

½ dl solsikke- eller vindruekerneolie

## Frosting

300 g flødeost, naturel

225 g flormelis

300 g **jordbær**

*Opskrifter og styling Lone Kjær*

*Foto Anders Schønnemann*

# Tilberedning

- 1 Skyl og nip jordbærrene og skær dem i helt små stykker.
- 2 Pisk æg med rørsukker og vanilje til en skummende masse. Bland hvedemel med bagepulver og rør i æggemassen sammen med groft reven marcipan, olie og jordbær.
- 3 Fordel dejen i 16 muffinsforme og bag kagerne ved 180 grader i ca. 20 min. Mærk efter med en kødnål om kagerne er bagte. Hænger der dej ved, bages kagerne lidt længere tid. Afkøl kagerne.
- 4 Rør flødeost med flormelis til en frosting uden klumper. Kom frosting i en sprøjtepose med stjernetylle og dekorer kagerne. Skyl og nip jordbærrene og halver. Pynt kagerne med de friske jordbær og et drys flormelis.

