

CUPCAKE RECEPT 2011

Vinnare: *Nordic Hills* - Nordiska höjder med smaker som fröjder
Sandra Hill

Ingredienser – ca. 10 stora cupcakes

3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
3 st ägg
1 dl olivolja
1 dl crème fraîche
1 st stor lök
6 st stora champinjoner
100 g kallrökt renkött
1 st röd paprika
100 g riven emmentalost

Topping

1 burk rökt renost (creme bonjour) 200 g
1 burk örtost (viola) 200 g
Till garnering eventuellt gurka, tomat, gräslök eller persilja

Kreativ
Snyggt upplagt
Kittlar smaklökarna!

Steg för steg

1. Blanda mjöl och bakpulver
2. Tillsätt ägg, olja och crème fraîche
3. Hacka lök och svampar, fräs dem sedan tillsammans i lite olja i en het stekpanna
4. Hacka renköttet och tärna paprikan
5. Tillsätt svamppröran, renköttet, paprikan och osten i mjöl-ägg-blandingen
6. Krydda gärna av med lite timjan och peppar
Fördela sedan degen i muffinsformar och grädda ca. 20 min i 200°C

Topping

1. Vispa ihop de två burkarna med färskost och spritsa eller bred sedan massan över de avsvalnade cupcakesen
2. Dekorera gärna med gurka, tomat, gräslök eller persilja

Andra plats: *Chokladcupcakes med päron och mintglasyr*

Sofia Zittra-Bärsund

Ingredienser – ca 12-14 st

100 g smör
1 dl surmjölk
70 g choklad 70 %
1 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
3 st ägg
2 dl rörsocker
1 burk konserverade päron
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
1 tsk citronsaft
1 msk mörk sirap

Topping

40 g mörk choklad
2 dl Flora vispi, ovispad
3 msk Flora vispi, ovispad
1 dl florsocker
Pepparmintsarom
Grön karamellfärg
200 g Philadelphiaost

Fina bakelser
Porös välsmakade
Övrigt inuti

Steg för steg

Lägg muffinsformar i muffinsplåt. Smält smöret, blanda i surmjölken. Smält chokladen över vattenbad. Vispa ägg och rörsocker fluffigt. Sikta ner vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker. Rör ner smör- och surmjölksblandningen samt chokladen. Fördela i muffinsformarna. Blanda de tärnade och avrunna päronen med kanel, kardemumma, citronsaft och sirap. Lägg en klick av blandningen i varje form. Grädda ca 25 minuter i 175°. Låt svalna.

Topping

Smält chokladen över vattenbad. Lägg chokladen i en sprits och spritsa små dekorationer. Ställ in i kylskåp för att stelna. Vispa Flora vispi. Blanda florsocker och resten av Flora vispi (3msk) i philadelphiaosten. Tillsätt några droppar pepparmintsarom och grön karamellfärg. Tillsätt några skedar vispad Flora i philadelphia-blandningen och rör om. Rör ner blandningen i resten av den vispade flora. Tillsätt eventuellt mer karamellfärg. Spritsa ut toppingen på cupcakesen och dekorera med chokladen.

Tredje plats: *Wilmas Rabarbercupcakes*

Kerstin och Wilma Olin

Ingredienser

3 dl vetemjöl
½dl krossad mandel
½tsk bakpulver
100 g smör
1 st ägg

Fyllning

2 st rabarber
1½ dl socker
2 msk potatismjöl

Pannacotta

2 dl grädde
½ tsk socker
2 st gelatinblad
vanilj
vitchoklad

Steg för steg

1. Arbeta ihop vetemjöl, mandeln, bakpulver och smör. Tillsätt ägget.
2. Fördela i former och kyl 30 minuter.
3. Grädda ca 15 minuter i 175°C.

Fina smakbrytningar,
söt och syrligt
Fint avvägda smaker

Fyllning

1. Koka rabarber och socker i 15 minuter.
2. Avred med potatismjölet.
3. Låt svalna. Häll sedan fyllningen över de svala skalerna.

Pannacotta

1. Koka grädde och socker.
2. Rör i gelatinblad + vanilj + vitchoklad efter smak

Jills Marshmallows Cupcakes

Jill Häggblom

Ingredienser

50 g smör
1 dl socker
1 st ägg
1 dl mjölk
3 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
2½ dl vetemjöl
1 tsk salt
4 dl marshmallows i små bitar

Topping

Grädde
Strössel

Steg för steg

Smält smöret och låt svalna lite, häll smör och socker i en skål och vispa det pösigt och luftigt. Vispa ner ägget i sockerblandningen. Rör ner mjöl, bakpulver, salt och vaniljsocker i smeten. Tillsätt mjölken och vispa tills smeten är väl blandad. Till sist blandar man in marshmallowbitarna. Klicka ut smeten i muffinsformar och grädda på mellersta fäsen ca 12 minuter i 175°C.

Topping

Vispa grädden och dekorer de svala muffinsen med grädde och strössel.

Mint Choklad Cupcakes

Fanny Forsgård

Ingredienser

2 st ägg
1½ dl socker
1 tsk vaniljsocker
50 g smör
½ dl mjölk
2 msk kallt kaffe
2½ dl vetemjöl
1½ tsk bakpulver
1 nypa salt
1 msk kakao
100 g mörk choklad

Topping

100 g philadelphiaost
60 g smör
3-4 dl florsocker
Några droppar pepparmints arom
Ev. Grön karamellfärg

Steg för steg

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Vispa ägg, socker och vaniljsocker vitt och pösigt.
3. Smält smöret och häll i mjölken och kaffet. Häll det i smeten.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver, salt och kakao och vänd försiktigt ner i smeten.
5. Hacka chokladen och smält i vattenbad och rör ner i smeten.
6. Placera ut pappersformar och fyll formarna till 2/3 med smet.
7. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter. Låt svalna.

Topping

1. Blanda philadelphiaosten, smöret och florsockret. Elvisp går bra att använda.
2. Häll i några droppar pepparmints arom och blanda. Gör på samma vis med karamellfärgen.
3. Spritsa till sist glasyren på muffinsen.
Man kan t.ex. dekorera med kiwi eller godis.

Kladdkakscupcakes

Camilla Sandström

Ingredienser

100 g smält smör
2 st ägg
3 dl socker
2½ dl vetemjöl
4 msk kakao
½ krm salt
2½ tsk vaniljsocker

Topping

100 g philadelphiaost
5 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
50 g mjukt smör
Karamellfärg

Steg för steg

1. Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt smält smör och alla torra ingredienser förutom kakao.
2. Dela satsen i 2 delar och tillsätt kakao i ena delen.
3. Sätt ¼ brun smet och ¼ ljus set i muffinsformar och grädda

Topping

Blanda ihop allt till en jämn smet. Dekorera muffinsen med strössel.

Klaras kalasmuffins - glutenfira hallon-vitchoklad muffins

Klara och Harriet Nybäck, Annika Lindman

Ingredienser – ca 10 st

2½ dl glutenfri mjölblandning (150g)
1½ dl socker
1 tsk fiberhusk
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
100 g smör
2 st ägg
Vitchoklad
Hallon

Topping

60 g mjukt smör
5 dl florsocer
1 tsk vaniljsocker eller vaniljextrakt
1-2 msk citronsaft
100 g philadelphiaost

Steg för steg

Lägg torra ingredienser + smör (i tärningar) i matberedarskålen. Kör och lägg i äggen ett i taget. Kör tills du fått en slät smet. Lägg smeten i formarna och tryck ner ett par frusna hallon och små bitar vitchoklad i varje form. Grädda i 225°C i ca 12 minuter.

Topping

2. Vispa smöret och socker krämigt
3. Vispa i philadelphiaosten
4. Spritsa på cupcakesen och dekorera enligt smak.

Cupcakes med päron och valnötter

Ida Näsi

Ingredienser

150 g mjukt osaltat smör
2 dl farinsocker
2 st ägg
2½ dl siktat vanligt vetemjöl
½ tsk bakpulver
1 ¼ dl mjölk
135 g väl avrunna och hackade konserverade päron
40 g hackade valnötter

Topping

90 g färskost
½ dl lönnsirap
3 dl siktat florsocker
Valnötter att dekorera med

Steg för steg

1. Värm ugnen till 175°C.
2. Rör smör och socker pösigt och vispa sedan ned äggen, ett i taget. Vänd ner mjölet blandat med bakpulvret omväxlande med mjölken och därefter päron och valnötter.
3. Fördela smeten i formarna och grädda i 12-15 minuter. Låt dem svalna på galler.

Topping

Vispa samman osten och lönnsirapen. Vispa sedan ned florsockret, lite i taget, så att allt blandas. Bred glasyren på kakorna och dekorera med valnötter.

Kladdiga Chokladmuffins

Viktoria Mårtens

Ingredienser – 16 st

2 st ägg
2½ dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
1 krm salt
4 msk kakao
½ tsk bakpulver
2 dl vetemjöl
100 g smält smör eller margarin

Topping

1 burk crème fraîche
1 msk kakao
1-2 msk florsocker

Steg för steg

1. Sätt ugene på 200°C. Placera ut bakformar i papper på en plåt.
2. Smält smöret i en kastrull på spisen eller i en skål i mikro och låt svalna.
3. Vispa ägg och socker med elvisp. Vispa ner vaniljsocker, salt, kakao och bakpulver. Tillsätt sist vetemjölet och det smälta smöret. Vispa snabbt ihop till en jämn smet.
4. Klicka ut smeten i bakformarna och grädda i ugnen i ca 10 minuter.
5. Lägg en handduk över kladdkaemuffinsarna när de svalnat så blir de inte hårda.

Topping

Rör om allt och dekorera muffinsarna.

Rebeckas Lakritz Cupcakes

Rebecka Klemets

Ingredieser

3 st ägg
2 dl socker
2 tsk vaniljsocker
50 g smör
1 dl grädde
3½ dl mjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt
1 dl lakritssås

Topping

50 g mjukt smör
100 g philadelphiaost
6 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
lakritssås
Turkiskpeppar (krossad)

Steg för steg

Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Smält smöret, och när det svalnat så häll ner det i smeten. Häll även i grädde och blanda. Blanda mjöl, bakpulver och salt, ner i smeten. Häll över halva smeten i ett annat kärl. Blanda i lakritssåsen i ett av kärlen. Häll turvis den vita smeten och turvis den svarta smeten i muffinsformarna, så att man får en randig känsla. Grädda i 175°C i 15-20 minuter.

Topping

Blanda alla ingredienser till en vit krämig smet och bred ut jämt på de avsvalnade muffinsen. Vid garneringen rekommenderas att använda en sprits. Ringla sedan över lakritssås. Avsluta med krossad turkiskpeppar för att få en mera salmiak-ig smak.

Chokladkärlek

Katarina Lindell

Ingredienser

100 g smör
½ dl mjölk
3 st ägg
2½ dl socker
5 dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
1½ tsk bakpulver
3 msk kakao
100 g hackad mörk choklad

Topping

200 g färskost
125 g rumsvarmt smör
3 msk florsocker
1 tsk vaniljsocker
Lite citronsaft + skal

Modelleringschoklad

150 g ljus sirap
300 g choklad, smält

Steg för steg

1. Smält matfettet och tillsätt mjölken.
2. Vispa ägg och socker vitt och poröst.
3. Sikta ner de torra ingredienserna och den hackade chokladen i ägg-socker blandningen.
4. Slutligen hålls den sala fettblandningen ner och smeten rörs varsamt slät.
5. Gör en liten grop i smeten då den lagts i formarna och placera en halv chokladbit i gropen.
6. Grädda i 200°C i ca 15 minuter.

Topping

Rör ihop alla ingredienser och spritsa på muffinsarna då de svalnat.

Modelleringschoklad

1. Rör ner sirapen i den smälta chokladen.
2. Dra kastrullen från plattan och låt smeten kallna.
3. Knåda innan du börja använda den. Lite kakao kan användas på fingrarna om degen är kladdig och svår att forma. Man kan t.ex. forma smeten till små rosor.

Emmas Amerikanare

Emma Åhdahl

Ingredienser

225 g smält smör/argarin
2 dl socker
4 st ägg
1½ tsk vaniljsocker
¼ tsk salt
3 dl mjöl
1 tsk bakpulver
1½ dl kakao

Topping

Wilton red & white striped icing (köpt vid tiimari)
M&M

Steg för steg

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Vispa ihop matfettet, sockret och äggen. (för hand eller med el-visp)
3. Blanda ner vaniljsockret, salt, mjöl, bakpulver och kakao.
4. Smeten skall inte vara för tjock. Använd en sked och fyll muffinsformar till ungefär ¾.
5. Grädda mitt i ugnen 25-30 minuter.
6. Garnera med Wilton Red & White Striped Icing (köpt vid tiimari) och m&m.

Blåbärscupcakes

Simone Widner

Ingredienser

4 st ägg
4 dl socker
1 nypa salt
150 g crème fraîche
3 dl mjöl
2½ tsk bakpulver
100 g smält smör
150 g blåbär

Topping

250 g forsocker
250 g smör
250 g philadelphiaost

Steg för steg

1. Ägg och socker vispas vitt och pösigt.
2. Sikta ner de torra ingredienserna. Häll sedan mjölblandningen i äggsmeten.
3. Tillsätt crème fraîche och rör om. Tillsätt sedan det smälta smöret och rör slutligen ner blåbären.
4. Fördela i cupcake formar och grädda i 175°C i ca 10 minuter.

Topping

1. Vispa socker och smör luftigt
2. Tillsätt philadelphia osten och blanda ytterligare 3-5 minuter.

The Strat Surprise

Maria Stratton & co

Ingredienser

125 g smör
125 g socker
2 st ägg
125 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
½-1 dl Marianne crush
2-3 st mosade mogna bananer

Topping

100 g vit choklad
140 g rumstempererat smör
180 g florsocker

Dekoration

Torkade bananchips med vit/mjölchoklad överdrag

Steg för steg

1. Vispa smöret och sockret tills det är en luftig och smidig massa.
2. Tillsätt äggen, ett i taget, och vispa samman smeten.
3. Blanda i mjölet och bakpulvret.
4. Tillsätt tillsist de mosade bananerna och Marianne-crushen och vispa.
5. Skeda upp i muffinsformar och grädda i 175°C i ca 25 minuter eller tills de är en gyllenbrun färg. Låt kallna.

Topping

1. Smält vitchokladen försiktigt.
2. Vispa samman det rumsvarma smöret och florsockret.
3. Tillsätt vitchokladen och vispa samman.
4. Ställ i kylskåpet en stund innan du dekorerar de svalnande cupcakesen med toppingen och bananchips.

Äppel och kvarg muffins

Victoria Lindell

Ingredienser

100 g smör
½ dl mjölk
3 st ägg
2½ dl socker
4½dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
1 msk kanel
1 msk socker
1 st äppel
1 tsk salt
½ burk kvarg

Topping

100 g smör (rumsvarmt)
1 pkt färskost
5 msk florsocker
1 tsk vaniljsocker
saft från ½ citron
½ dl kvarg
1 tsk kanel

Steg för steg

1. Värm smör och mjölk.
2. Vispa ägg + socker + salt pösigt.
3. Sikta ner mjöl + bakpulver + vaniljsocker i ägg-socker blandingen.
4. Blanda i smör-mjölkblandingen i smeten.
5. Skala äpplet och skär i bitar, som vänds i en socker-kanel blanding.
6. Fördela lite smet i pappersformar. Plasera 3-4 äppelbitar på + 1 tsk kvarg. Avsluta med lite smet!
7. Grädda 20 minuter i 200°C.

Topping

1. Blanda ihop alla ingredienser till toppingen och fördela/spritsa på de avkylda muffinsen.
2. Pudra över med lite kanel.

Rasmus Daim Cupcakes

Rasmus Häggblom

Ingredienser

50 g smör
1 dl socker
1 st ägg
1 dl mjölk
3 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
2½ dl vetemjöl
2 st dubbel daim
Marshmallows

Topping

Grädde
Krossad daim

Steg för steg

Smält smöret och låt svalna lite. Häll smör och socker i en skål och vispa det pösigt och luftigt. Vispa ner ägget i sockerblandningen. Rör ner mjöl, bakpulver och vaniljsocker i smeten. Tillsätt mjölken och vispa tills smeten är väl blandad. Rör till sist ner den krossade daimen. Klicka ut smeten i muffinsfromrar och tryck en liten bit marshmallows mitt i cupcaken. Grädda på mellersta fallsen i ca 12 minuter. Låt svalna och avsluta med topping strax innan servering.

Banana-Choko Cupcakes

Maria Heikkilä

Ingredienser – ca 20 st i liten muffinsform

85 g smör
215 g socker
2 st ägg
1 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
1 krm salt
2-3 msk kakao
180 g vetemjöl
2 dl piimä
1½ banan (mogen)
2 tsk citronsaft
ev. Chokladbitar (hackade)

Topping

120 g smör
230 g smältost
430 g florsocker
2 tsk vaniljsocker
ev. Kakao/Oboy

Steg för steg

2. Vispa smör och socker länge, tillsätt ett ägg i taget. Man får gärna tillreda smeten i assistent!
3. Blanda de torra ingredienserna i en skål. Rör ner de torra ingredienserna och piimän om vart annat ner i smeten.
4. Mosa banan och blanda med citrnsaft; rör ner i den övriga smeten.
5. Fyll muffinsformar till ca $\frac{3}{4}$ (om man spritsar blir det jämnare).
6. Tryck i några chokladbitar i varje cupcake om så önskas.
7. Grädda i 175°C i ca 12-15 minuter. Låt svalna.

Topping

1. Vispa ihop alla ingredienser. Viktigt att det blir slätt!
Om man vill kan man ersätta lite av florsockret med kakao eller Oboy.
2. Stryk på eller spritsa över Cupcakesen. Dekorera valfritt. T.ex. med chokladbitar och strössel.
Låt stå kallt en stund innan servering.