



# Kokos-cupcakes

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 45 Min.  
Tilberedningstid 30 Min.  
Styk 8  
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med cashew-topping

## Cupcakes

---

smør til smøring  
100 g smør, blød  
50 g puddersukker  
2 æg  
90 g kokosflager  
80 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
1 fingerspids salt  
½ tsk vaniljekorn

## Sirup

---

100 g sukker  
200 ml vand  
3 lime, revet skal  
4 spsk limesaft

## Cashew-topping

---

50 g smør eller margarine  
50 g puddersukker  
150 g cashewsmør





1 knsp vaniljekorn  
2 spsk rødbedesaft

## Anretning

---

et par spiselige blomster

## Cupcakes

---

Smør muffinformerne med olie.

Rør smør og puddersukker sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Tilsæt æg lidt efter lidt og rør videre, indtil du har en homogen masse. Tilsæt de resterende ingredienser sammen med vanilje, og bland det godt sammen.

Fordel dejen i muffinformen. Bages med damp på en rustfri stålplade med huller ved 100 °C i 30 minutter.

## Sirup

---

Kom alle ingredienserne på en pande, giv dem et kort opkog, og lad dem småkoge ved lav varme i ca. 5 minutter.

## Cashew-topping

---

Rør smør og puddersukker sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Tilsæt de resterende ingredienser, og rør det hele sammen.

## Anretning

---

Hæld den varme sirup over muffinsene, mens de stadig er i formen, tag dem op, og lad dem køle af.

Smør topping på muffinsene, og pynt med spiselige blomster.

## Tilberedelsestrin

---

**Dampning 100°C i 30 Min.**

## Tips

---

Alternativt kan du selv lave cashewsmør: Rist cashewkernerne lyse på en stegepande eller i ovnen, lad dem køle af, og lav en fin puré af dem.





## Tilbehør

---

Muffinform af silikone eller metal med 8 fordybninger

Rustfri stålplade med huller

