



# Citron-cupcakes

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	45 Min.
Tilberedningstid	10 Min.
Styk	8
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med earl-grey-teblade

## Dej

---

50 g smør, blød  
100 g sukker  
1 æg  
1 prise salt  
200 g creme fraiche  
150 g mel  
2 tsk bagepulver  
1 ubehandlet citron, revet skal  
2 spsk tørrede earl-grey-teblade

## Kandiseret citronskal

---

1 ubehandlet citron  
60 g sukker  
500 ml vand

## Glasure

---

½ blad gelatine  
50 g hvid chokolade  
½ citron, kun saft





1 spsk piskefløde

½ tsk sukker

## Dej

---

Rør smør, sukker, salt og creme fraiche godt sammen i en skål med et piskeris. Bland omhyggeligt mel og bagepulver i. Rør citronskal og teblade i.

Fyld dejen i de små muffin-forme.

## Bagning

---

Bag muffinsene på et glasfad på den midterste hylde med power varmluft med damp ved 200 °C i 10 minutter.

Lad dem køle af efter bagningen.

## Kandiseret citronskal

---

Skræl tynde strimler af citronen, og pres saften ud.

Giv sukker og vand et kort opkog på en lille pande, tilsæt strimler og saft og kog det hele ind, indtil massen har konsistens som sirup.

Hæld væsken fra, lad strimlerne dryppe af, og anbring dem på et bagepapir.

## Glasur

---

Oplød gelatine i koldt vand.

Opvarm chokolade, citronsaft, fløde og sukker på en lille pande ved lav varme.

Tryk gelatinen ud, tilsæt den, og rør rundt, indtil den er helt opløst. Sæt glasuren til side.

## Pyntning

---

Smør glasur på cupcakene, og læg den kandiserede citronskal oven på.

## Tilberedelsestrin

---

**PowerVarmluft med damp 200°C i 10 Min.**

## Tilbehør

---

Ovnfast glasfad

8–10 små muffinforme af silikone eller papir

