Citron-cupcakes

Opskrift af V-ZUG Ltd



med earl-grey-teblade

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

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

Glasur

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

Opblød 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

Yderligere oplysninger

Oprettet den	05.09.2023