

Angel food cupcakes af cakedej ca. 20 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
125 g hvedemel 300 g sukker (i alt) ½ tsk. fint salt 10 store (12 små) æggehvider (køleskabskolde) 2 spsk. lunken vand kornene af ½ stang vanilje 1 spsk. saft af en økocitron 2 knivspidser fintreven skal af en økocitron ¾ tsk. Vinsyre Til cupcakes med bær vendes 1-2 dl tørrede bær (fx blåbær eller kirsebær) i dejen til allersidst. Til Chokocupcakes skiftes 25 g af hvedemelet ud med 25 g kakao (dvs. kakaopulveret sigtes sammen med melet) og 40-50 g god og kraftig mørk chokolade (hakket halvfint) vendes forsigtigt i dejen til allersidst.	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal brug. 3. Tænd ovnen på 180 grader. 4. Bland mel, 180 g af sukkeret og salt i en skål og sigt det over i en anden skål. 5. Sigt blandingen 3 gange, sigtningen er essentiel for et godt resultat. 6. Flæk vaniljestangen, skrab alle korn ud. 7. Riv citronskallen. 8. Kom æggehvider, vand og citronsaft i en røreskål (helst af metal). 9. Fyld varmt vand i køkkenvasken og stil skålen med hvider i det varme vand 10. Rør i dem (ved håndkraft) indtil blandingen ikke længere føles kold, men blot sval. 11. Rør vinsyre i 12. Pisk derefter hvidmassen med en elpisker, til den fylder tre gange så meget og kan formes i små toppe med piskerne. 13. Tilsæt vaniljekorn og citronskal og pisk videre, mens resten af sukkeret langsomt drysses i. 14. Pisk indtil massen bliver fastere, men stop før den bliver »hård« og kompakt. 15. Sigt ¼ af de tørre ingredienser over hviderne og vend det meget nænsomt sammen med en gummidejskraber. 16. Sigt nok en ¼ af melblandingen over massen og vend igen forsigtigt. 17. Sigt og vend resten af melblandingen over og i massen af to gange. 18. Vend ikke for meget til sidst og vær hele tiden opmærksom på at bevare luften i dejen.

	19. Fordel dejen i formene (fyld dem ikke mere end 2/3 op) og sæt kagerne i ovnen. 20. Bag dem i 19-21 min, til de er lysebrune, og en tandstik stukket i midten kommer ren op.