

Citroncupcakes ca. 30 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
125 g marcipan 125 g flormelis 200 g melis - gerne rørsukker 1 stang vanilje - eller 1-2 tsk. vaniljesukker 300 g smør 225 g hele æg 100 g æggeblommer 190 g hvedmel 65 g maizena 1 citron - revet skal og saft - rives og presses, inden du går i gang med selve kagedejen. Citronglasur: ca. 150 flormelis 1 citron - revet skal og saft evt. et par dråber vand - gem skallen til at pynte glasuren med.	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 190 grader (ikke varmluft) Det er lettest at bruge en røremaskine og en K-spade (ikke piskeris) 4. Først røres marcipan, flormelis, rørsukker og vanilje godt sammen til en ensartet masse. 5. Herefter røres det bløde smør i lidt ad gangen. 6. Når smøret er rørt helt i, røres æggene i lidt ad gangen - også blommerne. 7. Si mel og maizena og rør det forsigtigt i dejen og hæld citronsaften i, rør dejen jævn. 8. Brug evt. en engangssprøjtepose til at fylde formene med. Formene fyldes 3/4 op. 9. Bages midt i ovnen i ca. 20 min. 10. <i>Du kan også bruge denne opskrift til at lave en citronmåne. Så følger du bare ovenstående opskrift, men bager den i en springform i ca. 45 min. Du kan så nøjes med at glasere den. Eller du kan dele den i to og så komme cremen imellem.</i> 11. Citroncreme: 12. Rør ost og honning sammen, til den er glat 13. Rør nu den bløde smør i 14. Herefter røres citronsaften i (cremen bliver lidt blød, men du kan stadig bruge en sprøjtepose) 15. Sprøjtes på de afkølede cupcakes
Redskaber	