

Ideer til smagstilsætning:

1. ahornsirup eller sukkerrørssirup (1-2 spsk.)
2. mokka (2 spsk. espressopulverkaffe opløst i 1 spsk. kogende vand)
3. frugtsirup efter smag
4. fintreven økocitron eller -appelsinskal
5. lidt saft (1 lille tsk.) af friskrevet ingefær
6. likør (1-2 spsk. af: maraschino, cointreau, framboise eller kahlua)
7. lidt fintreven meget kraftig mørk chokolade eller kakao
- 8. Ideer til to slags fyld:** 2 dl (i alt) grofthakkede rosiner/korender og blandede nødder (mandler, hasselnødder og valnødder)
9. 2 dl (i alt) grofthakkede plumkagefrugter (mandler, rosiner, korender, suk, pomerans/appelsinskal og cocktailbær)

Ideer til pynt / drys til cupcakes:

1. Letristede mandler eller nødder (hakkede eller i flager/splitter),
2. halve valnøddekerner (skal ikke ristes),
3. maraschinobær (syltede cocktailkirsebær med stilk)
4. finthakkede syltede/kandiserede frugter (ingefær eller citrusfrugter),
5. friske eller tørrede bær (tørrede bær udblødes i lidt kogende vand og afdryppes først),
6. reven bitter chokolade, kakao, groft mørkt rørsukker, en smule neskafe,
7. flormelis og så selvfølgelig lidt af det ”kunstige” – f.eks. guld- eller sølvkagesølvdrys.