

# CHOKO-KARAMEL-POPCORN-CUPCAKES

12 stk.

## CHOKOLADECUPCAKES

60 g smør, blødt  
1,5 dl lyst rørsukker  
2 dl kage hvedemel, Valsemøllen  
2 spsk. kakao  
1,5 tsk. bagepulver  
1/4 tsk. salt  
2 æg, str. M/L  
2 dl sødmælk  
1 dl mælkechokoladeknapper

## KARAMELFROSTING

250 g smør, blødt  
4 dl flormelis  
1 pakke neutral flødeost (200 g)  
3-4 spsk. færdigkogt kondenseret mælk (karamel)

## KARAMELPOPCORN

1 pose popcorn (til mikrobølgeovn)  
2,5 dl lyst rørsukker  
50 g smør  
1 nip salt  
2 tsk. natron





### CHOKOLÅDECUPCAKES

- 1 Kom smør, rørsukker, mel, kakao, bagepulver og salt op i en skål, og rør det hele sammen i en røremaskine eller med en håndmixer ved lav hastighed. Det skal ligne små krummer.
- 2 Slå æggene ud. Hæld dem op i en kande sammen med sødmælk. Rør æg og mælk sammen.
- 3 Hæld langsomt mælkeblandingen op til melblandingen, mens der fortsat røres. Gør det gerne ad tre omgange, og rør lidt mellem hver omgang.
- 4 Vend til sidst chokoladenapper i dejen.
- 5 Fordel dejen i 12-15 cupcakeforme (brug gerne faste cupcakeforme med cupcakepapir i).
- 6 Bag kagerne ved 190 grader varmluft i 15-20 minutter. Lad dem køle af i formene.

### KARAMELFROSTING

- 7 Pisk smørret luftigt sammen med flormelis.
- 8 Tilsæt flødeost og karamel, og pisk cremen kort igennem. Meget kort – den skal kun lige være ensartet.
- 9 Kom den færdige karamelfrosting på sprøjtepose med en stor stjernetylle, og afsæt en fin spiral på hver cupcake.

### KARAMELPOPCORN

- 10 Pop popcornene.
- 11 Smelt sukkeret i en stor gryde.

- 12 Kom smørret i karamellen (det smeltede sukker). Rør godt i det, da sukkeret er varmt.
- 13 Tilsæt salt og natron, og lad det boble op.
- 14 Vend popcornene heri, og lad dem køle af på et stykke bagepapir.
- 15 Dekorér cupcakene med karamelpopcorn og evt. lidt karamel.
- 16 TIP: Husk altid at have en voksen ved din side, når du smelter sukker (laver karamel), det kan kræve lidt hjælp.

