

Grodprinsar med citronsmak

Här tipsar vi om hur du på ett enkelt sätt förvandlar citronmuffins till de raraste grodprinsar. En given succé på barnkalaset!

12 styck



Lite träning krävs

● up to 75 Min.



Ingredienser:

Muffins:

- 2 st ägg stora eller 3 små
- 2,5 dl strösocker
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 100 g smör
- 1 dl mjölk
- 3,5 dl vetemjöl
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- salt
- 1 st citroner saft och skal
- 1 - 2 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

Glasyr och dekoration:

- 150 g florsocker
- 3 msk vatten
- Dr. Oetker Gelfärger grön och gul
- 1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
- florsocker till kavling
- 50 g mörk choklad

- 1 Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda alla torra ingredienser. Vänd ner dem omväxlande med mjölken i äggsmeten. Droppa i din vaniljarom. Riv ner citronskal och pressa i saften från 1 citron. Häll smeten i dubbla muffinsformar eller silikonformar, och fyll dem till 2/3. Alternativt ställ muffinsformarna i en muffinsplåt. Grädda i 175 grader 10-12 minuter, beroende på ugn. Känn med sticka att muffinsen är klara.
- 2 Blanda florsocker och vatten med någon droppe grön gelfärg. Tillsätt mer grön färg till önskvärd nyans. Någon droppe gul gelfärg kan hjälpa för att få den perfekta grodgröna nyansen. Bred ett lager grön glasyr på varje muffins.
- 3 Lägg en tredjedel av fondanten åt sidan. Pudra florsocker på ett bakplåtspapper och kavla ut fondanten tunt. Tryck ut 12 rundlar med hjälp av kakmått eller ett litet glas. Dela rundlarna på mitten. Färga den sista biten fondant gul med gelfärg. Tillsätt florsocker om det blir för kladdigt. Kavla ut den gula fondanten på samma sätt och skär ut små kronor. Dekorera muffinsen med ögon och kronor. Smält lite mörk choklad och spritsa pupiller och munnar på varje grodprins.