

Kaninmuffins

Recept på gulliga och goda vaniljmuffins som passar perfekt till påsk eller barnkalaset.

cirka 12 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Muffins:

- 2 st ägg
- 2 dl strösocker
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 50 g smör smält
- 1 dl mjölk
- 3 dl vetemjöl

Garnering:

- 1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes
- 1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White och Rosa
- 1 Efter behov Dr. Oetker Sweetheart Strösselmix
- 3 dl vispgrädde och tandpetare för montering

1 Muffins:

Sätt ugnen på 225 grader. Vispa ägg och strösocker pösigt. Tillsätt resten av ingredienserna och rör ihop allt till en smet.

Fördela smeten i 12 muffinsformar.

Grädda dina muffins i 12–14 min. Låt dem kallna.

2 Kaninöron:

Kavla ut en bit vit och en bit rosa Dr Oetker sockermassa, ca 3 mm tunn.

Klipp ut öron i valfri storlek. De rosa bitarna ska vara lite mindre än de vita.

Doppa ditt pekfinger i vatten och stryk vatten på baksidan på de rosa bitarna. Lägg dem ovanpå de vita. De limmas fast med vattnet.

Låt dem ligga och stelna i några timmar.



③ **Garnering och montering:**

Vispa upp grädden. Splitsa gräddtoppar på dina muffins.

Stick ner tandpetare, ca 2 cm ner genom vispgrädden ner i dina muffins.

Stick ner öronen i vispgrädden, luta dem mot tandpetarna.

Dekorera med ögon, näsa och morrhår med Dr. Oetker Sockerögon och Dr Oetker Sweethearts strössel.

