

Halloween muumiomuffinit

Koristele sokerisilmillä Halloweeniin sopivat minimuffinit.

24 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 2,25 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 dl sokeria
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljautetta
- 100 g pehmeää voita
- 2 kpl kananmunaa
- 3 rkl maitoa

Kuorrutus ja koristelu:

- 2 dl tomusokeria
- 1 - 2 rkl sitruunamehua
- 2 rs Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuvioita (24 silmäparia)

1 Taikina:

Kuumenna uuni 180 asteeseen. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla ja laita sen päälle 24 minimuffinivuokaa.

Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää loput ainesosat ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Lusikoi taikina kahden lusikan avulla muffinivuokiin. Paista muffineja uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.

2 Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita tomusokeri ja sitruunanmehu tasaiseksi massaksi. Lisää ensin 1 rkl sitruunamehua ja sekoita tasaiseksi. Jos kuorrute on liian paksua, lisää toinen rkl mehua. Laita kuorrutuksesta noin viidesosa pieneen pakastuspussiin.

Kuorruta jäljelle jääneellä kuorrutteella muffinit ja anna sen kovettua hetki. Leikkaa sitten pakastuspussin kulmaan pieni reikä. Pursota muffinien päälle raitoja ja asettele sokerisilmät heti kuorrutuksen päälle.