

Halloween vampyyri-muffinit

Manteli-banaanimuffinit koristellaan sokerimassalla vampyyreiksi ja pääkalloiksi.

12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Muffinitaikina:

- 125 g pehmeää voita
- 1,5 dl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- suolaa ripaus
- 3 kpl kananmunaa
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta (50 g)
- 2 - 3 kpl banaania (300 g)

Koristelu:

- 200 g Dr. Oetker Sokerimassaa
- Dr. Oetker Mustaa geeliväriä
- Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta
- Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuvioita
- Dr. Oetker Punaista geeliväriä

Muffinitaikina:

Kuumenna uuni 175 asteeseen. Levitä leivinpaperin päälle uunipellille 12 muffinivuokaa.

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola sähkövatkaimella vaaleaksi vaahdoksi. Lisää munat yksitellen joukkoon samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja mantelijauhe keskenään. Muussaa banaanit haarukan avulla. Lisää jauhot ja banaanit taikinaan ja sekoita nopeasti tasaiseksi.

Jaa taikina muffinivuokiin. Paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia.

Vampyyrikoristeet:

Kauli tomusokerilla ja maissitärkkelyksellä jauhotetulla alustalla puolet sokerimassa noin 3 mm paksuiseksi levyksi. Leikkaa levystä kuusi ympyrää (Ø 7 cm) ja aseta jäähtyneiden muffineiden päälle. Leikkaa sokerimassasta pienet kolmiot vampyyrihampaiksi. Maalaa pienen pensselin avulla mustalla geelivärillä vampyyrin suu, kulmakarvat ja hiukset. Kiinnitä sokerikuorrutteen avulla sokerisilmät ja hampaat. Viimeistele hampaat punaisella geelivärillä.



Dr. Oetker Suomi Oy

Pääkallokoristeet:

Kauli jäljelle jäänyt sokerikuorrute levyksi. Leikkaa myös kuusi ympyrää. Muotoile ympyrät sivuista kapeammaksi veitsen avulla. Leikkaa silmäaukot pyöreään tyllän avulla tai veitsellä. Aseta jäähtyneiden muffineiden päälle ja paina kevyesti. Koristele pääkalloit haluamallasi tavalla.

