


Hämähäkkimuffinit

Suklaanmakuiset hämähäkkimuffinit Halloween-juhliin tai vaikka lastenkutsuille

12 - 15 kappaletta

 Vaikeustaso 1

 up to 100 Min.



Ainekset::

Taikina:

2 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
2 dl maitoa
1 dl rypsiöljyä (ei oliiviöljyä)
4 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 rkl kaakaojauhetta
suolaa ripaus
12 kpl Dr. Oetker Muffinivuokia

Kuorrutus:

200 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia) (esim. Philadelphia)
100 g tummaa suklaata
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 dl tomusokeria siivilöitynä

Koristelu:

Dr. Oetker Choco strösseliä
1 kpl Dr. Oetker koristelugeeliä
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita
1 ps lakritsinauhaa a

1 Taikina:

Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuiva-aineet keskenään. Yhdistä munasokerivahto, kuiva-aineet, maito sekä öljy. Täytä 2/3 muffinvuosta taikinalla. Paista muffinit uunissa.

Lämpötila: 200 °C

Kiertoilmauni: 180 °C

Paisto-aika: noin 20 minuuttia

2 Kuorrutus:

Anna muffinien jäähtyä. Sulata tummasuklaa kuumavesihauteessa. Anna suklaan hieman jäähtyä. Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita pehmeäksi ja tasaiseksi kuorutukseksi. Kuorruta muffinit veitsen tai pursottimen avulla.

3 Koristelu:

Levitä suklaanmakuinen strösseli kuorutuksen päälle. Leikkaa sopivan pituiset jalat lakritsinauhasta ja työnä muffinsiin asti kiinni. Kiinnitä pehmeät hopeahelmet koristelugeelin avulla silmiksi.