

# Jalkapallokuppikakut

Leivo hauskat jalkapallo muffinssit buffaan tai kisakatsomoon.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

6 dl vehnäjäuhoja  
3 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
0,5 tl suolaa  
2 kpl kananmunaa  
2,5 dl sokeria  
2,5 dl maitoa  
1 dl rypsiöljyä  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa  
0,5 dl kaakaojauhetta

### Kuorrute ja koristelu:

150 g voita  
4 dl tomosokeria  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa  
3 rkl maitoa  
3 rkl kaakaojauhetta  
Dr. Oetker Mustaa elintarvikeväriä  
1 kpl Dr. Oetker Football Kit

## Pohja:

Sekoita yhteen jauhot, leivinjauhe ja suola. Sekoita toisessa kulhossa munat, sokeri, maito, öljy ja vaniljatahna. Lisää nesteet kuiviin aineisiin kevyesti sekoittaen. Jaa taikina kahteen osaan ja lisää toiseen kaakaojauhetta. Lusikoi taikinat vuorotellen muffinivuokiin. Paista muffineita 175 asteessa noin 20 minuuttia. Anna jäähtyä ennen kuorruttamista.

## Kuorrute ja koristelu:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi kuohkeaksi vaahdoksi. Siivilöi joukkoon tomosokeri ja jatka vatkaamista vielä muutama minuutti. Jaa kuorrute kahteen osaan ja lisää toiseen osaan kaakaojauhe ja mustaa elintarvikeväriä. Ohenna kuorrutteita maidolla, jotta ne ovat helposti pursotettavaa vaahtoa. Laita pursotinpuussin toiselle reunalle valkoista ja toiselle mustaa vaahtoa niin, että molemmat pursottuvat yhtä aikaa pussista.

Voitele kuppikakun reunat kuorrutteella ja kasta ne Football Kitin koristerakeisiin. Pursota keskelle kuorrutetta ja viimeistele jalkapallokoristeilla.