

# Joulukuusikuppikakut

Mehevät suklaamuffinit kuorrutetaan vaniljamoussella joulukuusiksi. Suloiset kuppikakut ihastuttavat joulupöydässä.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Suklaamuffinit:

- 100 g voita
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 1 dl kaakaojauhetta
- 2 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 1,5 dl maustamatonta jogurttia
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta
- 2 kpl kananmuna
- 2 dl suklaarouhetta

### Kuorrutus:

- 1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumousse
- 2,5 dl maitoa
- Dr. Oetker Vihreää geeliväriä

### Koristelu:

- Dr. Oetker Christmas koristerakeita
- 1 Dr. Oetker Vihreää koristelu geeliä

## Suklaamuffinit:

Sulata voi ja anna sen jäähtyä. Sekoita keskenään jauhot, kaakaojauhe, sokeri ja leivinjauhe. Yhdistä toisessa kulhossa sulatettu voi, luonnonjogurtti, vaniljauute ja munat. Siivilöi jauhoseos kosteisiin aineksiin ja sekoita tasaiseksi. Kääntelee suklaarouhe lopuksi joukkoon.

Asettele Dr. Oetker Cupcake vuoat muffinipellin koloihin ja jaa taikina vuokiin. Jätä hieman kohoamisvaraa. Paista muffineita 175 asteessa uunin keskitasolla 25 minuuttia. Tarkista kypsyyshammastikulla.

## Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita Vaniljamakuinen kakkumoussejauhe maidon kanssa. Vaahdota sähkövatkaimen pienimmällä teholla minuutin ajan ja sitten täydellä teholla neljä minuuttia. Värjää vaahto vihreällä geeliväriillä vatkaamisen loppuvaiheessa.

Laita kuorrutus tähtityllalla varustettuun pursotinpussiin ja kuorruta kuppikakujen päälle joulukuuset. Koristele Taste of Christmas Christmas Party -koristerakeilla ja vihreällä koristelu geelillä.