

Minipannukakut muffinivuoissa

Leivo reseptin avulla marjainen pannari muffinivuokiin! Suloiset minipannarit voi pakata kätevästi evääksi esimerkiksi piknikille.

24 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Minipannukakut:

noin 24 kpl Dr. Oetker Cupcake
Mini -vuokia
voita
vehnäjauhoja
250 g tuoreita marjoja (esim.
mustikoita ja vadelmia)

Pannaritaikina:

1,5 dl vehnäjauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 rkl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 hyppysellinen suolaa
2 kpl kananmunaa
2 rkl maitoa

Koristelu:

tomusokeria

1 Esivalmistelut:

Lämmitä uuni 200°C asteeseen tasalämmölle. Voitele ja jauhota Mini Cupcake vuoat. Huuhtele marjat tarvittaessa.

2 Taikina:

Sekoita vehnäjauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää loput ainekset sekaan ja vatkaa tasaiseksi taikinaksi. Laita noin teelusikallinen taikinaa muffinivuokaan ja laita päälle marjoja. **Paista uunin alatasolla noin 13 minuuttia.**

3 Koristelu:

Kun pannukakut ovat jäähtyneet leivontaritulällä, irroita ne vuoista ja koristele tomusokerilla.