

# Monsterimuffinit

Tee hurjan hauskat monsterimuffinit kuorruttamalla muffinssit värikkäillä kuorrutteilla ja koristelemalla veikeillä silmillä.

12 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 90 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

100 g voita  
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark (100g)  
2 kpl kananmunaa  
1 dl fariinisokeria  
0,5 dl sokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

### Keksitaikina:

100 g voita  
1 dl fariinisokeria  
1 kpl kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark (100g)

### Kuorrutus:

300 g voita  
5 dl tomusokeria  
2 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia  
Dr. Oetker Punaista geeliväriä (punaista, sinistä, vihreää ja keltaista)  
1 rs Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuvioita

## 1 Browniepohja:

Valmista ensin browniepohja. Sulata suklaa ja voi. Vaahdota kananmunat ja sokerit kevyesti vaahdoksi. Sekoita suklaa-voiseos munavaahtoon. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja yhdistä taikinaksi.

## 2 Keksipohja:

Sekoita keksitaikinaa varten huoneenlämpöinen voi, sokerit ja kananmuna yhteen. Sekoita leivinjauhe ja suklaahiput vehnä jauhoihin ja yhdistä taikinaksi.

## 3 Aseta paperiset muffinivuoat muffinipellille. Jaa brownietaikina muffinivuokiin. Ota keksitaikinasta palloja ja upota ne browniepohjiin.

**Lämpötila: 180 °C**

**Kiertoilmauni: 160 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: about 20 Minutes**

Jäähdytä muffinit ennen kuorruttamista.



4 Koristelu:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Siivilöi joukkoon tomusokeri ja vanilja. Jatka vatkaamista vielä muutama minuutti. Jaa kuorrute neljään osaan. Värjää osat eri väreillä ja siirrä ruoho- tai tähtityllillä varustettuihin pursotinpusseihin. Pursota kuorrutetta muffineille ja viimeistelemään koristeesilmillä.

