

Noitakuppikakut

Askartele hauskat noitahatut muffinivuoista muffinien päälle.

about 12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 100 g voita
- 2 kpl kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 1 dl maitoa
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 12 kpl Dr. Oetker Muffinivuoikia

Kuorrutus:

- 25 g pehmeää voita
- 2,5 dl tomusokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 0,5 dl kaakaojauhetta
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa

Koristelu:

- Dr. Oetker koristerakeita , helmiä
- 12 kpl Dr. Oetker Cupcake Vuokia

- 1 Taikina:**
Sulata voi ja anna jäähtyä hetki. Lisää kananmunat ja sokeri. Sekoita voimakkaasti vispilällä tai haarukkatkaimella.
- 2** Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan yhdessä maidon kanssa varovasti sekoittaen. Jaa taikina 12 muffinivuookaan. **Paista 175 asteisessa uunissa noin 25-30 minuuttia.**
- 3 Kuorrutus:**
Vaahdota kuorrutuksen ainekset keskenään. Pursota kuorrutus pyöreällä tyllällä jäähtyneille muffineille. Säilytä viileässä tarjoiluun saakka. Aseta kaksi sokerihelmeä silmiksi.
- 4** Muotoile muffinivuoista hattuja kuvan osoittamalla tavalla. Aseta hatut muffineille juuri ennen tarjoilua.