


Pääsiäisen porkkana-pupumuffinit

Leivo ja koristele suloiset pupumuffinit pääsiäiseksi tai lastenjuhliin. Puputeemaan sopivana pohjana toimii porkkanamuffinssi.

15 kappaletta    Vaikeustaso 2  up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

150 g porkkanoita
100 g voita
2 dl sokeria
2 kpl kananmunaa
0,5 dl maitoa
2 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Luomu
Vaniljasokeria
0,5 tl kanelia
15 kpl Muffinivuokia

Koristelu:

4 dl vispikermaa
1 ps Dr. Oetker Cream fix -
jauhetta
noin 15 kpl vaahtokarkkeja
(suuria)
Dr. Oetker Sweetheart -
koristerakeita
1 prk Dr. Oetker Bumblebee Mix -
koristerakeita

Valmistus:

Raasta porkkanat hienoksi raasteeksi. Sulata voi, lisää sokeri ja sekoita puuhaarukalla tasaiseksi. Lisää kananmunat ja sekoita jälleen voimakkaasti kunnes seos on tasainen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää lopuksi porkkanaraaste. Lisää maito ja kuivat aineet taikinaan ja sekoita varovasti tasaiseksi.

Jaa taikina 15 cupcake-vuokaan. Paista 175 asteisessa uunissa noin 25 minuuttia. Anna leivosten jäähtyä ennen koristelua.

Vaahdota kerma pehmeäksi vaahdoksi. Lisää 1 pussi Cream fix - jauhetta ja vaahdota kestäväksi vaahdoksi. Lisää halutessasi sokeria. Pursota kerma pupuksi jäähtyneen muffinssin pinnalle. Puolita vaahtokarkit viistosti pituussuunnassa. Kasta tahmea sisäosa Princess Lillifée -koristerakeiden vaaleanpunaisiin rakeisiin. Nosta korvat paikalleen. Nenät saat Princess Lillifée -koristerakeiden pyöreistä koristepalloista. Lisää silmät käyttämällä Bumblebee Mix - koristerakeiden mustia koristepalloja.