

Pääsiäisen tipumuffinit

Valmista pääsiäiseksi hauskat ja herkulliset tipumuffinit. Koristele muffinssit vihreällä voikreemillä, koristerakeilla sekä sokerisilmillä.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

175 g voita
2 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
3 kpl kananmunaa
0,5 dl maitoa
2,5 dl vehnä jauhoja
1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
15 kpl Dr. Oetker Muffinivuokia

Kuorrutus:

125 g voita tai margariinia
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
4 dl tomusokeria
1 rkl vesi
Dr. Oetker Vihreää geeliväriä

Koristelu:

1 rs Dr. Oetker Sugar Eyes -
koristekuvioita
Dr. Oetker Sweetheart -
koristerakeita

Esivalmistelut:

Levitä 12 muffinivuokaa uunipellille. Esilämmitä uuni: Lämpötila: 180°C

Taikina:

Sulata voi. Sekoita sokeri jäähtyneen voion joukkoon. Lisää kananmunat ja sekoita voimakkaasti tasaiseksi. Lisää aromi, maito sekä keskenään sekoitetut vehnä jauho, mantelijauhe ja leivinjauhe. Sekoita varovasti tasaiseksi.

Jaa taikina muffinivuokiin. Paista uunissa keskitasolla. **Paistoaika: n. 20 - 25 min.**

Kuorrutus:

Anna muffinien jäähtyä mielellään rutilälle nostettuina. Valmista kuorrute vaahdottamalla kaikki ainekset ilmvaksi vaahdoksi sähkövatkaimella. Levitä kuorrute jäähtyneille muffineille.



Dr. Oetker Suomi Oy

Koristelu:

Lisää jokaiselle muffinille Sugar Eyes -koristesilmät. Suut saat Dr. Oetker Princess Lillifee -koristekuvioiden sydämistä ja strösseleistä höyhenet päälle.



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh. +358 9 6818830