

Božićni pejzaž na muffinima

Božićni muffini s lijepom dekoracijom od fondanta

oko 12 komada



potrebno malo iskustva



up to 80 Min.



Sastojci:

Tijesto "Sve-u-1":

- 175 g pšeničnog brašna
- 1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
- 100 g šećera
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer
- 1 prstohvat sol
- 175 g mekog maslaca ili margarina
- 3 jaja (veličine M)

Za ukrašavanje:

- 100 g Dr. Oetker Fondant Dekor zeleni
- 200 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli
- 100 g Dr. Oetker Fondant Dekor crveni

1 Priprema:

Položite papirne košarice u kalup za muffine. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

2 Tijesto sve-u-1:

U posudi pomiješajte brašno i Backin prašak za pecivo. Dodajte ostale sastojke. Od svega mikserom (metlicama) kratko na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini u 2 min. izradite glatko tijesto. Tijesto ravnomjerno raspodijelite u kalup za muffine. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu.

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 23 Minute

Muffine izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade na rešetki za kolače.

3 Ukrašavanje:

Izmijesite zeleni i/ili bijeli fondant i protisnite kroz cjediljku. Odrežite "snijeg" i rasporedite po muffinima. Izmijesite crveni fondant i oblikujte kocke, iste kao "kuće" položite na muffine. Od bijelog fondanta također oblikujte kocke i jednom dijagonalno prerežite te kao "krov" položite na kućice. Oblikujte "stabla", "prozore" i "dimnjake" od preostalog fondanta.

Tip from the Test Kitchen

- Za „snijeg“ možete fondant protisnuti kroz prešu za češnjak.
- Tijesto obogatite s 1/2 žličice mljevenog cimeta.
- „Pejzaž“ eventualno zalijepite Dr. Oetker šećernim pismom.