


Muffini s mrkvicama

Jednostavni i slatki muffini s ručno izrađenim ukrasima mrkvica

oko 12 komada

   uspijeva lako

 up to 60 Min.



Sastojci:

Za kalup za muffine:

12 papirnatih košarica

Tijesto za muffine:

150 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

150 g šećera

1 prstohvat soli

1 omot Dr. Oetker Finesse korica

limuna

150 g mekog maslaca ili margarina

3 jaja (veličine M)

3 žlice mlijeka

Za ukrašavanje:

300 g Dr. Oetker Marcipan masa

150 g šećera u prahu

Dr. Oetker jestive boje za kolače

(zeleno, žuto, crveno)

oko 3 žlice marmelade od marelica

- 1 Papirnatu košaricu stavite u kalup za muffine. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

- 2 **Tijesto za muffine:**

Brašno i prašak za pecivo pomiješajte u zdjeli. Dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom dvije minute na najvišoj brzini. Tijesto ravnomjerno rasporedite u kalup za muffine. Stavite u pećnicu na rešetku.

Nivo pećnice: donja trećina

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

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

Ukrašavanje:

100 g marcipana umijesite s **50 g šećera u prahu**. Za zeleni dio mrkve, komad marcipana veličine oraha obojite zelenom bojom i protisnite kroz prešu za češnjak. Preostali marcipan obojite jestivom žutom i crvenom bojom do željene narančaste boje i oblikujte oko 12 kuglica jednake veličine. Od svake kuglice izradite mrkvu i nožem utisnite udubljenja tipična za mrkvu. Oprezno pritisnite zeleni dio mrkve. Izmijesite **200 g marcipana** s preostalim šećerom u prahu i obojite zelenom jestivom bojom, potom ribežom grubo naribajte. Muffine namažite marmeladom. Po tome raspodijelite travu od marcipana, lagano je utisnite i na to stavite mrkve od marcipana.