

# Muffini u ulozu božićnih kuglica

Iznenadaenje unutar muffina

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

up to 120 Min.



## 1 Priprema:

Položite rešetku iz pećnice na radnu ploču i stavite donju polovicu kalupa za Cake-Pops na nju. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

## 2 Sve-u-tijesto 1:

U posudi izmiješajte brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) na najvećoj brzini 1 min. izradite tijesto. Tijesto napunite u vrećicu za štrcanje i naštrcajte u **12 udubina kalupa** (za kuglice). Kalupi trebaju biti napunjeni do ruba. Stavite gornju polovicu kalupa na to i pritisnite. Kalup zajedno s rešetkom stavite u pećnicu.

**Nivo pećnice: sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: oko 20 Minute**

Izvadite kalup s rešetkom iz pećnice i ostavite da se hladi oko 5 min. Skinite gornji dio kalupa, izvadite kolačiće i ostavite da se ohlade na rešetki za kolače. Stavite u svaku udubinu kalupa za muffine jedan papirnati kalup. U sredinu svakog kalupa položite po jednu kuglicu.

## Sastojci:

**Za silikonski kalup za lizalice  
Cake-Pops "Srca i kuglice" 12  
komada:**

**Za kalup za muffine (12  
komada):**

12 papirnatih kalupa (za muffine)

### Sve-u-tijesto 1:

60 g pšeničnog brašna

0,5 razom pune žličice Dr. Oetker  
Original Backin praška za pecivo

30 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer

50 g mekog maslaca ili margarina

1 jaje (veličine M)

1 tuba Dr. Oetker Crvena boja za

kolače (za kuglice)

### Sve-u-tijesto 2:

275 g pšeničnog brašna

35 g Dr. Oetker Kakao za kolače

125 g šećera

100 g mekog maslaca ili margarina

1 jaje (veličine M)

300 ml mlijeka

1 omot Dr. Oetker Tradicionalni

dodaci za medenjake

### Za apricotiranje:

oko 2 žlice marmelade od marelica

### Za ukrašavanje:

oko 300 g Dr. Oetker Fondant Dekor  
bijeli

Dr. Oetker Žuta boja za kolače

200 g Dr. Oetker Fondant Dekor

crveni

Dr. Oetker Šareno pismo za kolače

(bijela boja)

Dr. Oetker Dekor roza-lila srca

Dr. Oetker Dekor roza kristalići

### 3 Sve-u-tijesto 2:

U posudi izmiješajte sastojke te mikserom (metlicama) na najvećoj brzini oko 2 min. izradite glatko tijesto. Tijesto napunite u vrećicu za štrcanje i raspodijelite u papirnatim kalupima na kuglicama tijesta. Kalup na rešetki stavite u pećnicu.

**Nivo pećnice: sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: oko 25 Minute**

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

### 4 Aprikotiranje:

U lončiću zakuhajte marmeladu pa kistom namažite po muffinima.

### 5 Ukrašavanje:

Od bijelog fondanta odvojite oko 40 g i obojite žutom bojom za kolače. Preostali bijeli i crveni fondant tanko izvaljajte među stranicama razrezane vrećice za zamrzavanje. Izrežite oko 12 krugova (oko 9 cm), položite na muffine i pritisnite.

### 6 Različite dekoracije:

Iz izvaljanog bijelog fondanta izrežite **snježne pahuljice** i položite ih na crvene muffine. Šarenim pismom nacrtajte **uzorke ili pruge** po muffinima i pospite ukrasima. Različitim pomagalima, npr. čašama s ugraviranim uzorcima, štapićima za modeliranje ili alatima za fondant (sl. 1) utisnite uzorke u fondant na muffinima. Od izvaljanog fondanta narežite oko 2 cm široke trake. Iz **traka** rupičastim nastavkom (oko 8 mm) izrežite rupice i položite traku uz rub kuglica, eventualno ju zalijepite šarenim pismom.



- 7 Žuti fondant podijelite na oko 24 komadića veličine koštice trešnje i oblikujte kuglice. 12 kuglica uz rub vilicom utisnite da dobijete krunicu (sl. 2). Ostale kuglice malo spljoštite i npr. velikom slamčicom u sredini izrežite rupicu (sl. 2). Prstene s malo šarenog pisma nalijepite na krunice pa ih kao omče za vješanje zalijepite na muffine. Nekoliko kuglica ukrasite s mini dekor ukrasima.





Tip from the Test Kitchen

- Umjesto vrećicom za ukrašavanje tijesto možete raspodijeliti i vrećicom za zamrzavanje.

