



Cocktailmuffins

om 12 stykker



Middels

up to 40 Min.



Ingredienser:

Muffinsdeig:

150 g smør
100 g sukker
3 egg
1 pakke Dr. Oetker Røde Cocktailbær (100g)
1 pakke Dr. Oetker Grønne Cocktailbær (100g)
150 g hvetemel
1,5 ts Dr. Oetker Bakepulver
50 g Dr. Oetker Hakkede Mandler
Dr. Oetker Muffinsformer Kulør

Frosting:

100 g melis
250 g kremost
1 ts vaniljearoma

Pynt:

Dr. Oetker Røde Cocktailbær
Dr. Oetker Sjokoladeblader

1 Muffinsdeig:

Rør smør og sukker mykt. Visp i eggene et av gangen. Hakk cocktailbærene grovt, og bland med hvetemel. Tilsett bakepulver og hakkede mandler og rør inn i deigen. Fordel deigen i muffinsformene og stek dem på 175°C varmluft i 20-25 minutter. Avkjøl muffinsene på rist.

2 Frosting:

Bland melis, kremost og aroma i en bolle. Visp blandingen med en håndmixer i 1 minutt på lav hastighet og deretter i 5 minutter på høy hastighet til frostingen er lett og luftig.

3 Pynt:

Ha litt frosting på muffinsene med en teskje eller ved hjelp av sprøytepose, og pynt med cocktailbær og sjokoladeblader.

