



Dyremuffins

ca. 12 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Dekorasjon:

250 g Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant
Dr. Oetker Grønn Konditorfarge
Dr. Oetker Svart Konditorfarge
Dr. Oetker Gul Konditorfarge
Dr. Oetker Oransje Konditorfarge
Dr. Oetker Bakekakao
melis
1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Dekorskrift

Muffinsrøre:

125 g hvetemel
8 g Dr. Oetker Bakepulver
120 g sukker
8 g Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
2 egg str. M
1 dl melk
1,5 dl nøytral olje
1 ss Dr. Oetker Bakekakao





1 Dyreansikt i fondant:

Dyreansiktene lages dagen før de skal brukes.

Ta 50 g hvit fondant og farg den med grønn konditorfarge. Bland inn litt melis om fondanten blir klissete.

For de grå hodene (elefant, koala og flodhest), farg nesten 1/3 av den hvite fondanten grå med svart konditorfarge. Ta av en klump som farges med både svart konditorfarge og bakekakao for å lage det svarte til snuter, ører og sebrastriper.

Ta av 1/3 hvit fondant og del den i to. For de gule og oransje hodene (tiger, giraff og løve) og snuten til tigreren, farg de to bitene fondant med henholdsvis gul og oransje konditorfarge.

Del den gjenværende hvite fondanten i to.

For de brune hodene og snutene (apekatt og bjørn), farges en liten bit lysebrun med med kakao. Dette blir snute, resten farges mørkere brun til hodene.

La den siste biten forbli ufarget, denne lages til panda og sebra.

For å lage krokodillen: Ta den grønne fondanten og kjevle den ut mellom plast, for eksempel en frysepose. Stikk ut to sirkler med en rund utstikker eller et glass (ø ca. 5,5 cm). Legg de på fat/ stekebrett med bakepapir. For å lage snuten til krokodillen kuttes det ut halvsirkler på hver side av den ene sirkelen (fig. 1). Form nederste del av snuten litt rund og lag to nesebor. Lim på snuten og sukkerøyne med hjelp av dekorskrift.



- 2 Kjevle ut de andre fargene til sirkler og form også ører, snuter, striper osv. Ørene kan lages ut fra kuler på størrelse med en ert, og bruk gjerne en modelleringspinne til å forme figurene. Lim delene fast med dekorskrift.

La ansiktene tørke natten over.





- 3 Legg 12 muffinsformer (ø 5 cm) i et muffinsbrett og forvarm stekeovnen.

Over-/undervarme ca. 180 °C
Varmluft ca. 160 °C

4 **Muffinsrøre:**

Bland mel og bakepulver i en bolle. Tilsett resten av ingrediensene - bortsett fra kakao - og rør raskt sammen med en mikser på laveste hastighet, deretter på høyeste hastighet i 2 minutter til røren blir glatt. Fordel røren i to boller og rør inn kakao i den ene. Legg først 1-2 ts lys røre i midten av muffinsformene og så 1-2 ts mørk røre oppå slik at det blir et marmorert mønster i muffinsene. Stek muffinsbrettet på rist i ovnen.

Ta muffinsene ut av brettet og la de avkjøles på en bakerist.

Steketid: ca. 20 Minutter

5 **Dekorasjon:**

Fest de tørkede dyreansiktene i fondant forsiktig på muffinsene med dekorskrift.

