



# Muntre mandelmuffins med jordbær

12 stykker



Middels

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Muffinsdeig:

100 g Dr. Oetker Hakkede Mandler  
200 g hvetemel  
2 ts Dr. Oetker Bakepulver  
100 g sukker  
1,5 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
2 ts sitronskall (kan utelates)  
150 g smør  
egg  
1,25 dl melk

### Pynt:

ca. 500 g jordbær  
2 dl fløte  
1,5 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
Dr. Oetker Cupcake Daisies  
Dr. Oetker Dekorskrift  
Dr. Oetker Minipearls

## 1 Muffinsdeig:

Forvarm ovnen til 180 grader (varmluft 160 grader). Bland mel og bakepulver. Tilsett de andre ingrediensene unntatt mandlene, og rør med en mikser først på lav hastighet, deretter på høyere hastighet til deigen er glatt. Tilsett mandlene.

Fordel deigen i muffinsformene, og stek nederst i ovnen i ca. 20 min. Avkjøl muffinsene på rist.

## 2 Pynt:

Vask og rens jordbærene, og legg 12 av dem til side. Resten av bærene skjæres i skiver, og legges på muffinsene. Visp fløten og vaniljesukkeret til krem. Ha en spiseskje av kremen over i en frysepose/liten pose, og resten av kremen i en sprøytepose med stjernetupp.

Lag små kremtopper på hver muffins, oppå jordbærskivene. Tegn morsomme fjes på de 12 resterende jordbærene med dekorskrift, og sett dem på hver sin kremtopp. Klipp av en liten tupp av hjørnet på fryseposen, og lag dekorative "frisyrer" på jordbærene. Pynt til slutt med ulike perler og blomster.

