


Muffini s marcipan mrkvicama

Jednostavni i slatki muffini s ručno izrađenim ukrasima mrkvica

oko 12 komada

 uspijeva lako

 do 60 Min.



- 1 Papirnate košarice 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.

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

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

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 korice limuna
150 g mekog maslaca ili margarin
3 jaja (veličine M)
3 žlice mlijeka

Za ukrašavanje:

300 g Dr. Oetker Marcipan mase
150 g šećera u prahu
Dr. Oetker jestive boje za kolače (zeleno, žuto, crveno)
oko 3 žlice marmelade od marelica



Dr. Oetker Hrvatska

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.

