

# Muffini s paukovom mrežom

Muffini s kreativnim karamel premazom

oko 12 komada



uspijeva lako



do 40 Min.



## Sastojci:

### Pješčana smjesa:

- 120 g maslaca ili margarina (omekšalog)
- 180 g nerafiniranog šećera
- 1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
- 1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče
- 1 prstohvat soli
- 2 jaja (veličine M)
- 50 ml vode
- 40 g Dr. Oetker Kakaa za kolače
- 150 g glatkog brašna
- 1 žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

### Karamel premaz:

- 4 kom mliječnih karamel bombona
- 100 g sirnog namaza (npr. Philadelphia)
- 100 g sira Mascarpone

### Za ukrašavanje:

- Dr. Oetker Čokoladnog pisma

## 1 Pješčana smjesa:

U zdjeli mikserom (metlicama) kremasto izradite maslac sa šećerom, vanilin šećerom, koricom naranče i soli. Jaja umiješajte pojedinačno. Kakao pomiješajte s vodom i dodajte u smjesu. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijte u zdjelu te kuhačom umiješajte.

## 2 Smjesu puniti u papirne kalupiče kojima ste prethodno stavili u kalup za muffine. Kalup gurnite u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**  
**Vrijeme pečenja: oko 20 Minute**

## 3 Premaz od karamela:

Mliječne karamele otopite na laganoj vatri. Dobivenu smjesu od karamela pomiješajte sa sirnim namazom i mascarponeom te žlicom namažite na ohlađene muffine.

## 4 Ukrašavanje:

Šećernim pismom nacrtajte krugove po preljevu i pomoću čačkalice povucite linije prema vani (iz sredine prema rubovima).