

MUFFINSPYNT

TIL: CA 20 MUFFINS
TID: 10-20 MIN.



SÆSON
HELE ÅRET

GLASUR - TIL CA. 20 MUFFINS

DET SKAL DU BRUGE

200 g. flormelis
2 spsk. kogende vand

SÅDAN GØR DU

1. Bland flormelis og det kogende vand i en skål. Konsistensen skal være sej og glasuren skal være blank. Tilsæt evt. lidt mere vand eller flormelis, til konsistensen passer.

TIPS OG TRICKS

- Prøv at blande flormelis med lakridspulver, frysetørret hindbær, citronskal eller kakao inden vandet tilsættes.

FLØDEOSTCREME - TIL CA. 20 MUFFINS

DET SKAL DU BRUGE

200 g. flødeost naturel
70 g. blødt smør
8 spsk. flormelis
2-3 tsk. vaniljesukker

SÅDAN GØR DU

1. Pisk alle ingredienserne hvidt med en elpisker. Det tager ca. 1 minut.
2. Fordel flødeostcremen på de afkølede kager, brug evt. en sprøjtepose en stjernetyl.

TIPS OG TRICKS

- Du kan pynte med forskellige ting såsom citronskal eller frysetørret solbær.
- Du kan også tilsætte 1 spsk. marmelade til flødeostcremen for at give lidt smag.

FROSTING - TIL CA. 20 MUFFINS

DET SKAL DU BRUGE

250 g. flormelis
100 g. blødt smør
Ca. 2 spsk. mælk

SÅDAN GØR DU

1. Pisk flormelis og smør med en elpisker ved lav hastighed mens mælken tilsættes.
2. Pisk i ca. 5 minutter ved høj hastighed indtil cremen er let og luftig.
3. Hvis frosting er for tynd, kan du tilsætte mere flormelis.

TIPS OG TRICKS

- Prøv at lave chokoladefrosting ved at tilsætte ca. 25 g kakao-pulver.
- Når du laver glasur, kan du erstatte kogende vand med æggehviden fra et æg.