

# MUFFINSPYNT

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



## GLASUR - TIL CA. 20 MUFFINS

### DET SKAL DU BRUGE

200 g flormelis  
2 spsk. kogende vand

### TILSMAGNING

Flormelis, lakridspulver, frysetørret hindbær, kakao, citronskal

### 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.

### TILSMAGNING

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 frostingen er for tynd, kan du tilsætte mere flormelis.

### TIPS OG TRICKS

Prøv at lave chokoladefrosting ved at tilsætte ca. 25 g kakaopulver.

Når du laver glasur, kan du erstatte kogende vand med æggehvinden fra et æg.