

Daim muffins forklædt som Eddercupcakes

10 stk. lækre og svampede daim muffins fra Frk. Roslev.
Et sikkert hit hos store og særdeleshed små.

Det skal du bruge:

- 50 g. smør
- 1 æg
- 1 dl. mælk
- 2 tsk. bagepulver
- 2 tsk. vaniljepulver
- 110 g. sukker
- 290 g. hvedemel
- 2 dobbelt daim (110 g)

Topping:

- 70 g. flormelis
- 1 spsk. kakaopulver
- 1-2 spsk. mælk
- Brunt krymmel
- Lakridshjul fra Haribo
- Sukkerøjne
(jeg købte mine i Panduro hobby)

Sådan gør du:

Smelt smørret i en lille gryde.

I en skål blandes hvedemel, sukker, bagepulver og vaniljepulver.

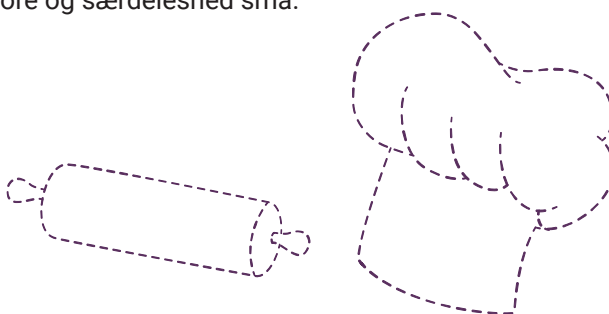
Kom smør og mælk ved og pisk godt.

Tilsæt ægget og pisk igen til dejen har en ensartet konsistens.

Vend hakkede daim i dejen og kom det i muffinformene.

Bages i ovnen ved 180 grader i 15-20 minutter alt efter ovn. Køles helt ned inden de pyntes.

Topping: Flormelis og kakaopulver blandes sammen i en skål og mælken tilsættes lidt ad gangen, så man sikrer sig, at glasuren ikke bliver for tynd. Dyp toppen af hver muffin i glasuren og herefter i en skål med krymmel. Klip lakridshjulene i passende stykker til edderkoppernes ben og kom to sukkerøjne på hver. Og så er de ellers klar til fest og ballade.



Frk. Roslev - frkroslev.dk

