

# Ibens kaninmuffins



For ikke lenge siden feiret vi vår vesle Ibens toårsdag! Og etter å i en årrekke ha fortrenget mitt behov for søtt og koselig til fordel for biler og spiderman, var det helt på sin plass med både rosa og kaniner! ☐



**Du trenger:**

(24 stk)

*2,5 dl solsikkeolje*

*3,5 dl sukker*

*4 dl fint revet gulrot*

*3 egg*

*4 dl hvetemel*

*1 ts bakepulver*

*1 ts natron*

*0,5 ts salt*

*0,5 ts muskatnøtt (malt)*

*1 ts kanel*

### **Kremostglasur:**

*400g philadelphia ost, naturell.*

*3 dl melis*

*4 ts vaniljesukker*

*smak til med sitronsaft*

### **Pynt:**

*store marshmallows, klippet i to på langs*

*sjokolade linser til nese og øyne*

*rosa isstrø til å dyppe ørene i*

Rør sukker og olje "hvitt" og rør så inn gulrøttene. Tilsett egg, et av gangen. Bland alt det tørre som gjenstår og rør inn. Legg muffinsformer i et muffinsbrett og fyll formene litt over halvfulle. (Jeg gjorde altså dette i to omganger). Stek på 200 grader i ca 15 minutter. Avkjøl på rist.

Pisk/rør ost, melis og vaniljesukker. Smak til med sitronsaft. Smør på muffins.

Dypp marshmallows som er klippet i to i rosa strø og sett på som ører. Dekorér med sjokoladelinser.

Kos deg!

