

# Bamsemuffins til barnebursdag – trinn for trinn

I går var vi i barnebursdag og jubilanten hadde bestilt overraskelsesmuffins. Jeg bakte sjokolademuffins som jeg toppet med kremostglasur og kanskje litt i overkant mye pynt. Men så ble de ganske fine også da. Og temmelig gode om jeg skal si det selv.



## **Sjokolademuffins:**

(nok til 12-14små)

*200 g hvetemel*

*1/2 ts natron*

*50 g bakekakao*

*250 g sukker*

*175 g mykt smør*

*2 egg*

*1 ss vaniljeekstrakt (eller vaniljesukker)*

*75 ml rømme eller yoghurt naturell*

*125 ml kokende vann*

*100 gram hakket sjokolade (valgfritt)*

Sett ovnen på 180 grader.

Sett beholderen til foodprosessen din på kjøkkenvekten og vei opp alle ingrediensene frem til det kokende vannet. (Hvis du ikke har foodprosessor, så kan du bruke stavmikser eller vanlig kremvisper, men da er det nok lurt å røre sukker og

smør hvitt først). Kjør til en jevn røre. Skrap så røren ned fra sidene og kjør igjen. Tilsett det kokende vannet gjennom påfyllingsrøret mens foodprosessoren er i gang. Når alt er blandet sammen heller du røren i muffinsformer som du har satt i et muffinsstekebrett og så er det inn i ovnen i 20-25 minutter. Avkjøl på rist.

### **Glasur:**

*125 gram philadelphia ost, naturell*

*40 gram mykt smør*

*4 dl melis*

Pisk alle ingrediensene til glasuren til en glatt krem.

### **Pynt:**

*1 pakke Ballerinakjeks*

*1 pakke Dots eller Oriokjeks*

*Nonstop*

*melis*

*litt kakaopulver + litt vann*



Begynn med å skjære bort litt av toppen på muffinsene, så den er ganske flat.



Ha på et lag med kremostglasur.



Sett på en ballerinakjeks som snute.



Ørene lager du ved å dele en dotskjeks i to, slik at du får en del uten kremfyll. Del kjksen i to ved å sage forsiktig med en brødkniv, ellers knuser den bare. Skrap av smørkremen på den andre halvdel og gjenta prosessen.



Svarte nonstop blir øyne..



Bland melis, vann og 1 ts kakao til en ganske tykk glasur. Ha i en brødpose som du klipper et lite hull i og bruk litt til å feste en rød nonstop som snute og tegn munn med glasur.

Lett som en plett! ☐