

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!

