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 foodprossesoren 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 vd 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 halvdelen 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!