



# Mrkvové muffiny s mascarpone krémem a marcipánovými mrkvičkami

asi 15 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Těsto připravíme podle návodu na obale.
- 2 Plech vyložíme papírovými košíčky a naplníme těstem asi do 2/3. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 25 minut**

- 3 Upečené muffiny necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu krému krátce vyšleháme v míse všechny suroviny na krém elektrickým ručním šlehačem na středním stupni.
- 5 Větší část marcipánu obarvíme ručně na špičku nože červenou a žlutou gelovou barvou, aby vznikla oranžová barva. Z marcipánu tvarujeme malé mrkvičky, které dozdobíme nožem příčným rýhováním. Zbylý marcipán obarvíme zelenou barvou a vytvarujeme nať.
- 6 Muffiny ozdobíme krémem a marcipánovou mrkvičkou.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
papírové košíčky

### Na těsto:

1 balení Celozrnný mrkvový koláč Dr. Oetker  
200 g mrkve  
250 ml voda  
75 ml olej  
2 ks vejce

### Na krém:

300 g mascarpone  
100 g moučkový cukr  
citrónová šťáva z jednoho citronu

### Na ozdobení:

1 balení Marcipán Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker





7 Necháme vychladit.

Tip:

- Do těsta můžete přidat koření, např. skořici, kardamon, mletý hřebíček nebo perníkové koření.

