

Mrkvové muffiny

12 kusů



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem, skořicovým cukrem, aroma, sirupem a olejem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem, solí a vyšleháme dohladka. Nakonec vmícháme nahrubo nastrouhanou mrkev a nasekané ořechy. Těsto nanese do košíčků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme pomazánkové máslo s cukrem, sirupem, citrónovou šťávou a máslem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Krémem naplníme cukrářský sáček a nanese na vychladlé muffiny.

Přísady::

Na těsto:

2 ks vejce
120 g cukr třtinový
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
0,5 KL Aroma vanilkové Dr. Oetker
1 PL javorový sirup
100 ml olej
180 g mouka polohrubá
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl
3 ks mrkve středně velké
70 g ořechy vlašské

Na krém:

200 g máslo pomazánkové
90 g moučkový cukr
1 KL javorový sirup
asi 0,5 PL citrónová šťáva (z 1/2 citrónu)
50 g máslo zrnité

Na ozdobení:

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

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
papírové košíčky
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou



- 4 Na přípravu krému v míse vyšleháme pomazánkové máslo s cukrem, sirupem, citrónovou šťávou a máslem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Krémem naplníme cukrářský sáček a nanese na vychladlé muffiny. 4. Na ozdobení obarvíme 1 marcipánu červenou a žlutou gelovou barvou tak, abychom získali oranžovou barvu. Na pracovní ploše posypané moučkovým cukrem vytvoříme váleček, který rozdělíme na 12 stejných dílů a vytváříme mrkvičky. Zbytek marcipánu obarvíme zelenou gelovou barvou a vytvoříme natí. Mrkvičky dozdobíme natí a nanese na povrch krému. Uložíme do chladničky a necháme ztuhnout.

Tip:

- Do těsta můžeme přidat koření, např. mletý kardamom, mletý hřebíček nebo koření do perníku.

