



Veselé muffiny

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme směs na muffiny s vodou, olejem a vejcem podle návodu na obale. Přidáme čokoládové kousky a vařečkou vymícháme dohladka. Košíčky rozložíme na plech a pomocí dvou PL naplníme do $\frac{1}{3}$ těstem. Polevu ostrým nožem rozdělíme na 12 kousků a do každého košíčku vložíme kousek polevy. Zakryjeme zbývajícím těstem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 18 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení připravíme polevu podle návodu na obale a vychladlé muffiny polijeme. Necháme zatuhnout.
- 4 Část marcipánu můžeme obarvit kakaem, nastrouhat na struhadle a použít na tvorbu vlásků. Zbytek marcipánu použijeme zároveň s tubičkami dle vlastní fantazie.

Tip:

- Fantazii se meze nekladou. Na ozdobení Muffinů můžeme použít i jiné druhy zdobení Dr.Oetker.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
papírové košíčky

Na těsto:

1 balení Muffiny s čokoládovými kousky Dr. Oetker
110 ml voda
40 ml olej
1 kusů vejce
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker
1 balení Marcipán Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Holandské kakao Dr. Oetker

