



Påskbakelser

Antal: recept_2021-04-01

Dessa vackra påskbakelser är dekorerade med fågelbon och marsipanägg. Under den fluffiga grädden gömmer sig saftiga tigmuffins (som är otroligt goda som de är om du inte har lust att dekorera dem). Perfekta till påskfikat!

Pris: 1 kr

Tigmuffins

85 g rumstempererat margarin
90 g socker
65 g naturell yoghurt
180 g sojamjolk
160 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt
1 nypa vaniljpulver
1.5 msk kakao

Dekoration

Vegansk vispgrädde
Vermicelli-nudlar
2-3 msk smält choklad
Vit marsipan
Citronmeliss

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa ihop margarin och socker med en elvisp tills det är poröst. Vispa i yoghurten tills du får en slät smet.

Rör ner hälften av sojamjölken. Sikta sedan i mjölet, saltet och bakpulvret och vispa till en fin smet samtidigt som du tillsätter resten av sojamjölken, lite i taget.

Häll över hälften av smeten i en ny bunke. Vispa ner vaniljpulvret i ena smeten. Vispa ner kakaon i den andra.

Jag använde en muffinsplåt till mina muffins, men du kan också använda bara vanliga muffinsformar. Fyll formarna till 2/3 av smet från båda skålarna. Slingra smeten om varannat och använd baksidan av en sked för att ringla ihop smeten till ett tigmönster.

Grädda muffinsarna mitt i ugnen i ca 12 minuter och låt dem svalna helt innan du dekorerar dem.

Bryt eller klipp nudlarna i ca 2 cm långa bitar. Blanda dem med smält choklad, lite i taget tills de täcks. Forma små fågelbon på bakplåtspapper eller i muffinsplåten och låt dem stelna i kylan.

Rolla små ägg av marsipan och dekorera dem med prickar av smält choklad. Jag använde en tandpetare för detta.

Vispa grädden hård och fluffig. Bred på grädde på ovensidan av muffinsarna och dekorera med dina fågelbon, marsipanägg och små blad av citronmeliss.

Förvara dina påskbakelser i kylan fram till servering.

Fågelbona är tekniskt sett ätbara, men kanske inte så goda. Om du vill ha andra ätbara fågelbon så kan du tex använda riven kokos istället för nudlarna, eller klä in en liten skål i plastfolie, ställ den i frusen och spritsa sedan smält choklad över den i flera omgångar med frysning mellan varven. När bona är helt stela kan du försiktigt ta dem av plasten och dekorera dina bakelser med dem.