



Påskmuffins

Antal: recept_2020-03-29

Påskan är snart här och varför inte baka några roliga muffins att bjuda på? Dessa påskharar består av saftiga citronmuffins med en koksglasyr, dekorerade med riven kokos och söta öron av marsipan.

Pris: 1 kr

Muffins:

2.5 dl mjöl
1.5 dl socker
1.5 tsk bakpulver
1 krm vaniljpulver
1 nypa salt
1 ekologisk citron
1.5 dl mandelmjöl
75 g margarin
0.5 dl aquafaba (kikärtsspad)

Glasyr:

4.5 msk florsocker
1.5 msk kokosgrädde

Toppings:

1.5 dl riven kokos
Vit marsipan (ca 200 g)
1 rödbeta
1 ruta choklad
24 tandpetare

Värm ugnen till 200 grader.

Blanda alla torra ingredienser till muffinssmeten i en bunke och blanda dem väl.

Smält margarinet och tillsätt det i de torra ingredienserna tillsammans med mandelmjölken och rör om tills du får en tjock, fin smet.

Riv skalet av citronen och rör ner i smeten tillsammans med saften från halva citronen.

Vispa aquafaban med en elvisp tills fluffet blir så fast att du kan vända skålen uppochnär utan att det rinner ut. Vänd sedan ner fluffet i muffinssmeten och blanda försiktigt.

Fördela smeten i muffinsformar och grädda dem mitt i ugnen i 15-20 minuter. Låt dem sedan svalna helt.

Medan muffinsarna gräddas och svalnar, börja med dina dekorationer. Forma bollar av marsipan, forma sedan om dem till en korv och platta ut den med sidan av lillfingret för att forma ett öra. Tryck sedan in ena halvan av en tandpetare i nedre delen av örat och lägg det sedan åt sidan. Upprepa proceduren tills du har två öron per muffin.

Gör små bollar av marsipan till ögon och mun.

När citronmuffinsarna svalnat, ta försiktigt ut dem ur formarna. Blanda florsockret med kokosgrädden i en liten skål tills du har en slät glasyr. Håll upp den rivna kokosen i en annan skål. Doppa ovansidan av en muffin i glasyn och sen i den rivna kokosen så att hela ovansidan blir täckt av kokos. Gör samma sak med alla dina andra muffins.

Skär en rödbeta itu och använd en pensel för att måla de rosa detaljerna i öronen med saften från rödbetan. Sätt sedan fast öronen på toppen av muffinsarna.

Tryck fast ögonen och nosarna med hjälp av lite glasyr och måla nosarna rosa. Smält rutan med choklad och använd en tandpetare för att måla pupiller på ögonen, och sedan är dina påskmuffins klara. Ät dem direkt eller förvara dem i en lufttät glasburk i kylan tills servering.