



Mrkvové muffiny

od zajačika

asi 12 k



stredná obťažnosť

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajcia s cukrom, škoricovým cukrom, arómou, sirupom a olejom elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a soľou a vyšľaháme dohladka. Nakoniec vmiešame nahrubo nastrúhanú mrkvu a nasekané orechy. Cesto naniesieme do košíčkov vo forme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 2 Muffiny necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému v mise vyšľaháme nátiarkové maslo s cukrom, sirupom, citrónovou šťavou a maslom elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni dohladka. Krémom naplníme cukrárske vrecko a naniesieme na vychladnuté muffiny.

Prísady::

Na cesto:

2 ks vajce
120 g cukor trstinový
1 balíček Škoricový cukor Dr. Oetker
Aróma vanilková Dr. Oetker
1 polievková lyžica javorový sirup
100 ml olej
180 g múka polohrubá
2 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
soľ
3 ks mrkva (stredne veľká)
70 g orechy vlašské

Na krém:

200 g maslo nátiarkové
90 g cukor práškový
1 KL javorový sirup
citrónová šťava (z polovice citróna)
50 g maslo zmäknuté

Na ozdobenie:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska žltá Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska zelená Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

forma na muffiny (12 kusov)
12 ks papierové košíčky na muffiny
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko s hladkou trubičkou





- 4 Na ozdobenie zafarbíme $\frac{3}{4}$ marcipánu červenou a žltou gélovou farbou tak, aby sme získali oranžovú farbu. Na pracovnej ploche posypanej práškovým cukrom vytvoríme valček, ktorý rozdelíme na 12 rovnakých dielov a vytvarujeme mrkvičky. Zvyšok marcipánu zafarbíme zelenou gélovou farbou a vytvoríme vňať. Mrkvičky prikrášlime vňaťou a nanesieme na povrch krému. Odložíme do chladničky a necháme stuhnúť.

Tip:

- Do cesta môžeme pridať korenie, napr. mletý kardamóm, mletý klinček alebo korenie do perníka.

