



# Vianočné cupcakes

Počas celého adventu aj na vianočný stôl patrí stromček z Muffinov a Zlatého klasu Dr. Oetker.

12 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta pripravíme zmes s vodou, olejom a vajcom podľa návodu na obale. Cesto rozdelíme do papierových košíčkov vo forme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 20 minút**

- 2 Muffiny necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom podľa návodu na obale, odstavíme a za občasného zamiešania necháme úplne vychladnúť. V mise vyšľaháme maslo s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka a postupne zašľahávame vychladnutý Zlatý klas. Krém zafarbíme zelenou farbou.
- 4 Krém naplníme do cukrárskeho vrečka a muffiny ozdobíme do tvaru stromčeka.
- 5 Povrch ozdobíme zdobením a snehovými vločkami.

## Prísady::

### Na cesto:

1 balenie Muffiny s čokoládovými kúskami Dr. Oetker  
110 ml voda  
40 ml olej  
1 ks vajce

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)  
400 ml mlieko  
150 g maslo zmäknuté  
30 g cukor práškový  
Farba gélová potravinárska zelená Dr. Oetker

### Na ozdobenie:

Zdobenie 4 druhy  
zlaté/strieborné Dr. Oetker  
Snehové vločky Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

forma na muffiny (12 kusov)  
elektrický ručný šľahač  
cukrárske vrečko s plochou špičkou

