

Påskemuffins som små fuglereder

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

30 minutters arbejdstid

Samlet tid

1 times tid I alt

Ingredienser

- 100 g sukker
- 120 g smør
- 4 æg
- 100 g marcipan
- 150 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 spsk. blå birkes
- 1 øko citron

Marengs og pynt

- 80 g flormelis + 80 g æggehvinder
- påskeæg og friske bær, evt. citron- eller limeskal

Sådan gør du

MUFFINS:

1. Start med at bage dine muffins: tænd ovnen på 175 grader varmluft.
2. Tag æg og smør ud af køleskabet, så det bliver stuetemperatur og smørret bliver blødt.
3. Kom smør og sukker i en skål og pisk godt, så det bliver lyst og luftigt.
4. Kom så æg i et af gangen mens du pisker.
5. Kom mel, bagepulver og birkes i dejen og pisk lidt igen
6. Riv skallen fra citronen i og pres også saften med
7. Riv marcipanen og kom i, vend det hele rundt.
8. Kom dejen i muffinsforme
9. Bag i ovnen i cirka 15 minutter, lad dem køle godt af bagefter.

MARENGS:

1. Pisk æggehvinder og flormelis godt stive, det tager lidt tid. Det skal gerne blive helt sejt og skinnende.
2. Kom det i en sprøjtepose og sprøjt på de afkølede muffins.
3. Brænd marengsen med en gasbrænder, hvis du har sådan en og pynt med påskeæg og bær.