

Små halloween kager

Opskrift til 12 stk.

Samlet tid

45 minutters tid

Ingredienser

- 120 g hvedemel
- 3 spsk. bagekakao
- 60 g sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. bagepulver
- 100 g smør
- 60 g smeltet chokolade + 60 g hakket chokolade
- 1 dl mælk
- 3 æg
- 130 g smør
- 220 g flormelis
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 nip salt
- 2 spsk. færdigbrygget kaffe
- 50 g smeltet chokolade

Sådan gør du

Bag dine muffins:

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Kom natron, bagepulver, mel, salt, kakao, sukker og vaniljesukker i en skål og rør det sammen.
3. Smelt smør og halvdelen af chokoladen sammen og kom ved de tørre ingredienser.
4. Tilsæt mælk og æg, og rør dejen sammen.
5. Kom dejen i muffinsforme, enten beklædt med bagepapir, smurt eller brug silikoneforme.
6. Hak den sidste halvdel af chokoladen og kom det over dejen i muffinsformene
7. Stil formene ind i ovnen (tag lige smør ud til din smørcreme nu) – bag dine muffins i små 12 minutter, tjek efter 9-10 minutter. De må gerne være bløde og næsten lidt underbagte i det de tages ud af ovnen.

Imens de er i ovnen, kan cremen laves:

1. Pisk sammen den bløde smør, flormelis, vaniljesukker, salt og kaffe sammen
2. Smelt chokoladen og kom i – pisk igen.
3. Kom cremen i en sprøjtepose med en stjernetyl i enden og stil på køl i 20 minutters tid til dine muffins er helt kolde
4. Når cremen er lidt mere fast, (men dog ikke helt hård) sprøjtes den på dine muffins

Pynt:

1. Tag dine oreos og sukkerøjne frem. Skær halvdelen af dine oreos over i to. De hele skal have øjne på. Jeg klistrede dem fast med lidt tyk glasur.
2. Sæt nu den hele med øjne i midten, godt ned i smørcremen
3. De halve skal på hver side, bag den hele, så det ligner vinger