

Mazarinmuffins

Opskrift til 16-17 små muffins

Jeg har bagt mine mazarinkager som små muffins. Mine muffinsforme er af silikone og måler 5 cm i diameter. Derfor får jeg også ret mange muffins ud af opskriften og de skal heller ikke bage særlig længe.

Bruger du almindelige muffinsforme (som måler omkring 8 cm i diameter) eller en stor springform, så er bagetiden lidt anderledes. Så hold øje med dine kager. Jeg har noteret i indlægget her, hvis du bager en bradepande i stedet.

Jeg har sat tiden på kagen til 30 minutter (i alt – med arbejdstid og bagetid). Det er uden frosting, ikke at den tager lang tid at røre sammen! Men det er vigtigt at dine muffins er helt kolde, inden frosting kommer over dem, så den ikke smelter. Så hvis du ønsker dem helt færdige med denne frosting, så sæt en times tid af i alt.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

14 minutter (for de små muffins)

Samlet tid

30 minutter (uden frosting)

Ingredienser

Muffins

- 150 g blødt smør
- 150 g sukker
- 150 g marcipan
- 3 æg
- 50 g mel
- 1 godt nip salt

Kaffefrosting

- 65 g blødt smør
- 170 g flormelis
- 15 g bagekakao
- 4 spsk. stærk kaffe (brygget, altså med vand)
- 1 lille nip salt
- 1 lille tsk. vaniljesukker

Pynt

- Kitkat, brug dog det du selv føler for.

Sådan gør du

1. Start med at tage smør ud af køleskabet, så det bliver blødt. Tænd også for ovnen (varmluft) 180 grader.
2. Når dit smør er en smule blødt, kan du starte med selve kagen: pisk smør, sukker og marcipan sammen til en luftig masse. Lad blot smørret stå fremme til din frosting (her skal du nemlig også bruge blødt smør)
3. Kom æg, mel og salt ved og pisk let sammen.
4. Kom dejen i muffinsforme (jeg bruger som sagt nogle små forme) og fylder dem 3/4 op med dejen. Bag i midten af ovnen i 14-15 minutter. Det skal de små have, men hold øje med dem, for ovne er meget forskellige. De skal være gyldne på toppen, men endelig ikke tørre. Hvis du stikker i dem, må der gerne hænge lidt blød kage fast.
5. Imens de er i ovnen, kan du lave din frosting. Bland ingredienserne sammen i en skål med en dejskraber.
6. Tag dine muffins ud af ovnen og lad dem køle helt af. Du kan evt. sætte din frosting på køl imens. Den skal dog tages ud igen 5-10 minutter før den skal smøres ud, da den bliver hurtig hård.
7. Når kagerne er kolde, kommes frosting i en sprøjtepose (hvis du har sådan en) og sprøjtes ud på kagerne
8. Pynt evt. med lidt guldstøv, dit yndlingslik eller hvad du ellers føler for.