

Mazarinmuffins

Opskrift til 9 stk.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter + køletid

Samlet tid

1 times tid

Ingredienser

Muffins

- 125 g smør
- 75 g sukker
- 4 æg
- 130 g marcipan
- 1/2 tsk. salt
- 2 store tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 100 g hvedemel

Jordbærfyld

- 200 g frosne jordbær
- 1/4 dl vand
- 20 g sukker
- 2 tsk. majsstivelse + 1 spsk vand

Frosting

- 100 g smør
- 250 g flormelis
- 3 spsk. mælk
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. salt

Sådan gør du

Muffins

1. Start med at bage dine muffins, tænd ovnen på 195 grader varmluft. Lad blot smør ligge fremme på køkkenbordet, så den bliver blød til din smørcreme!
2. Pisk smør og sukker lyst og luftigt med en elpisker.
3. Kom æggene i et af gangen mens der piskes.

4. Riv marcipan groft i og kom også salt, vanilje, bagepulver og mel i skålen. Vend det rundt med en dejskraber.
5. Kom dejen i muffinsforme, jeg brugte en silikoneform – så behøver man ikke smøre dem inden dejen kommes i.
6. Bag dem i ovnen i 10-15 minutter. Mine fik 13 minutter og var helt perfekt afbagte.
7. Lad dem køle af efterfølgende på en rist.

Smørcreme

1. Imens dine kager bager i ovnen, kan du lave din smørcreme! Kom alle ingredienser i en skål og pisk godt sammen. Det er klart nemmest og bedst med en blød smør.
2. Stil på køl et kvarters tid inden den sprøjtes på.
1. Jordbærgrød: kom jordbær i en gryde med vand og sukker, og varm stille og roligt op til jordbærrene bliver bløde og kan moses.
2. Brug en stavblender til at mose grøden.
3. Opløs maizena i vand ved siden af og tilføj det til grøden under omrøring, mens der stadig er god varme på.
4. Lad grøden køle ned.

Samle, samle

1. Når dine muffins er kølet af, skal de fyldes med jordbærgrød. Jeg brugte en tyl til at presse ned i kagen, for at lave et hul til fyldet. Pres ikke helt ned til bunden.
2. Kom lidt jordbærgrød ned i de her muffins
3. Sprøjt smørcremen på toppen