

Nisse muffins med vaffelhuer

Opskrift til 12 muffins

Ingredienser

Muffins

- 1/2 tsk. natron
- 1/2 tsk. bagepulver
- 120 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 3 spsk. bagekakao
- 60 g sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 100 g smeltet smør
- 120 g mørk chokolade
- 3 æg
- 1 dl mælk

Smørcreme

- 130 g smør
- 220 g flormelis
- 2 spsk. stærk kaffe, brygget
- 2 tsk. vaniljesukker
- 50 g mørk chokolade

Pynt

- sukkerøjne (fundet i Føtex)
- vafler som hue
- orangestænger

Sådan gør du

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 og bag 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.

FROSTING:

Imens de er i ovnen, kan cremen laves:

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

1. Pisk 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 afkølede muffins

PYNT:

1. Sæt en vaffel i toppen som hue
2. I med et par øjne
3. Knæk en orangestang over og sæt i munden