

Påskemuffins

Opskrift til 12 styks

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

1 times tid + lidt ekstra køletid.

Ingredienser

Kage

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

Creme

- 250 g mascarpone
- 100 g smør
- 150 g flormelis
- 1 lime (skallen)
- 1 god spsk. gul frugtfarve (kan undlades)

Pynt

- Påskeæg, jeg brugte 3 til hver - så 36 små påskeæg i alt.

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 Bag i midten af ovnen i 25 minutter. 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. Pisk de 5 ingredienser sammen med en elpisker i en skål. Smørret skal være blødt.
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 i to cirkler (lad midten være fri).
8. I midten kommer du påskeæg efter eget valg. Se video!