

Rénszarvas muffinok

Játékos finomság színes díszítéssel

kb. 12 darab



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

175 g búzaliszt
2 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor
125 g porcukor
3 db tojás (közepes méretű)
175 ml olaj
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
100 g csokoládé

A díszítéshez:

2 - 3 csomag Dr. Oetker Marcipán
(300-450 g)
Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez
Dr. Oetker Díszítő Cukormáz fehér
színes cukorka

Ezenkívül:

24 db fogpiszkáló

1 Előkészítés:

A muffinsütő mélyedéseit papírkosárral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Kevert tészta: Egy keverőedényben a csokoládé kivételével valamennyi hozzávalót konyhai robotgép segítségével (habverővel) 2 percig, legmagasabb fokozaton összekeverjük, míg sima tésztát kapunk. A csokoládét durva darabokra törjük és hozzákeverjük. A masszát két evőkanál segítségével a sütőformában egyenletes elosztjuk. A formát a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Alulra

sütés: kb. 22 - 25 perc

Sütés után a süteményt sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

Díszítés: A marcipán massa 3/4 részét a kakaóval összegyúrjuk és egy fólián vékony lappá nyújtjuk. 12 db egyenként kb. 5 cm átmérőjű tallért kiszaggatunk, melyeket a kisütött muffinra helyezünk. Egy mazsolányi marcipánból egyenként két –két fület formázunk és a marcipán lapra nyomjuk. A maradék marcipán masszából hengert sodrunk és 24 egyenként 4 cm hosszú darabra vágjuk. A darabokat egy-egy fogpiszkálóra rászúrjuk és az oldalát, egy olló segítségével bevagdossuk. (1. kép)



Ez lesz a rénszarvas agancsa. Az agancsokat kicsit megformázzuk és a fogpiszkálót a muffinba tűzzük. A világos marcipánt egy fagyasztózacskóba tesszük és elnyújtjuk. A lapból 4 cm nagyságú ovális lapokat szúrunk ki, a lapokat a sötét marcipánra helyezzük. Ez lesz a szarvas pofazacskója. A maradék kakaós marcipánból orrot formázunk és felhelyezzük. A színes cukorkát egy picit dekor tollal az orra ragasztjuk. A dekor tollal megrajzoljuk a szarvas szeméit, majd a barna marcipánból pupillákat formázunk és felragasztjuk. Végül egy kanál segítségével száját vésünk. (2. kép)



Tip from the Test Kitchen

- A marcipánt dekor toll segítségével ragasztjuk fel a muffinra.