

Muffinboller

12 - 16 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

ca. 12 - 16 muffinforme i metal

Gærdej:

25 g gær

2 dl letmælk, fingertempereret

3 æg str. M/L

1 spsk. sukker

1 tsk. salt

1 spsk. honning

125 g blødt smør

ca. 500 g hvedemel

æg til pensling

Kagecreme:

2 dl letmælk

½ brev Dr. Oetker Bagestabil

Kagecreme (50 g)

Pynt:

100 g flormelis

1 spsk. kakao

2 spsk. varmt vand

1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager

(50 g)

1 Gærdej:

Rør gæren ud i den lune mælk. Rør æggene i. Tilsæt sukker, salt, honning, smør og halvdelen af melet. Rør det godt sammen og tilsæt det resterende mel lidt ad gangen imens der røres rigtig godt. Lad dejen hvile i skålen under et fugtigt klæde, ved stuetemperatur i 1 time.

2 Kagecreme:

Hæld letmælk i en skål. Tilsæt cremepulveret og pisk det i hånden med et piskeris i 1 minut. Stil kagecremen i køleskabet i 20 minutter.

3 Formning og afbagning:

Smør en metal muffinform grundigt med smør eller olie. Fordel dejen, med to skeer dyppet i vand, i de smurte forme, lav en fordybning i hver dej og kom lidt kagecremen i. Fold dejen ind over cremen og vend bollen på hovedet i formen så lukningen vender nedad. Lad muffinbollerne hæve overdækket et lunt sted i 45 minutter.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Pensl muffinbollerne med æg og bag dem i 20-25 minutter. Afkøl dem på en bagerist



④ **Pynt:**

Lav en glasur af flormelis, kakao og varmt vand, juster med mængden af vand til den ønskede konsistens opnæs. Fordel glassuren over de afkølede muffinboller og pynt med hasselnøddeflager imens glassuren stadig er fugtig.

