

Regnbuemuffins

18 - 22 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
18 - 22 muffinforme

Vaniljedej:

175 g blødt smør
200 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
3 æg str. M/L
350 g hvedemel
½ tsk. fint salt
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 ½ dl mælk
1 ½ tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve
1 ½ tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
1 ½ tsk. Dr. Oetker Grøn
Konditorfarve
1 ½ tsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Vaniljedej:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk godt imellem hvert æg. Tilsæt evt. en lille smule af melet, hvis massen skiller. Sigt resten af hvedemelet, salt og bagepulver sammen i en separat skål. Bland det derefter i smørblendingen skiftevis med mælken.

Fordel dejen ligeligt i 4 skåle og farv hver portion kagedej med Konditorfarve. Kom lidt af hver af de farvede deje i muffinformene med en ske, så alle fire farver kommer i alle muffins.

Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

Bagetid: 20 - 25 minutter



Tips:

Hvis endnu flere farver ønskes, fordeles dejen i flere skåle, prøv også at farve med vores Concentrated Colours der kommer i endnu flere farver! [Se vores side om farver for flere tips og tricks til hvordan du kan komme farve i dine kager.](#)

Hvis du vil være sikker på at dine muffins ikke flyder ud så læg muffinformene dobbelt, eller kom dem i en muffinform af metal, på den måde bliver siderne på dine muffins mere lige.

