Muffins Tusenbenslange

Ingredienser



Grunndeig:
200 g smør
350 g sukker
6 egg
450 g hvetemel
4 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
3 dl melk eller appelsinjuice

Smakstilsetninger:
3-4 ss kakao, eller
200 g hakket sjokolade + 2 ss hvetemel
(eller halve av hver)

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g melis
2 ss kakao

Pynt:
Godteriføtter (f eks Jogger geléføtter)
Nonstop
Lakriskonfekt
Lakrislisser
Punsjeboller
Gelétopper

Annet smågodt

Fremgangsmåte

Grunndeigen:
Pisk smør og sukker til smørkrem. Tilsett ett og ett egg og pisk godt mellom hver gang. Sikt hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Rør dette inn i deigen vekselsvis med melken (eller appelsinjuice).

Variasjoner:
Hvis du vil ha mørke muffins som på bildet tilsetter du 3-4 ss kakao. Vil du ha lyse muffins tilsetter du 200 g hakket sjokolade som er blandet med hvetemel. Vil du variere med lyse og mørke muffins, deler du deigen i to og har 1-2 ss kakao i den ene delen og 100 g hakket kokesjokolade blandet med 1 ss hvetemel i den andre.

Fyll kakerøren i muffinsformer til de er 34 fulle. Bruk gjerne godt smurte muffinsbrett (å bruke formfett funker bra). Stek muffinsene ved 175°C 15-20 min (sjekk med kakenål). La muffinsene hvile i formene i noen minutter før de forsiktig hvelves ut og avkjøles helt. Frem til pynting oppbevares muffinsene enten i fryseren eller godt innpakket i plast hvis det bare er snakk om 1-2 døgn.

Pynt og montering:
Før servering piskes først ingrediensene til sjokoladesmørkremen sammen. Bruk deretter sjokoladekremen til å feste pynten du vil ha på toppen av muffinsene. Sett muffinsene sammen til en slange enten på et avlangt brett eller rett på bordet. Legg føtter langsmed hele slangen.

Tips

På bildet er brukt Jogger geléføtter, men du kan også bruke sure eller salte føtter. Har du ikke godteriføtter, kan du bare droppe det. Du får da en slange i stedet for tusenben.

På bildet er brukt lakrislisser som hale og følehorn. Skal du servere kaken i bursdagsselskap, kan du bruke kakelys i stedet.

Hvis du lager en lang tusenbenslange og ikke vil servere den rett på bordet, kan du feste farget cellofan eller papir rundt en passe stor planke. Alternativt kan du bare bruke farget papir som et underlag.

- -

TUSENBEN
Mel: Klappe klappe søte

Tusenben gikk ut i sølevær.
Han ble våt på alle sine tær.
Han fikk snue etter han kom hjem,
og en feber førti komma fem.
Da kom doktor Svine Pigg-i-pigg.
Han var sint, og gryntet "Bare ligg!
Hvordan kan du finne på å gå
uten støvler og kalosjer på?"
"Ja, men doktor, det må du forstå,
skulle jeg ta tusen støvler på,
ville jeg antagelig bli klar
til å gå på tur i januar."
"Ja, ja, ja", sa Svine Pigg-i-pigg.
"Men hold deg varm og vær så snill og ligg!"
Doktor pinnsvin tenkte og forsto,
det er lett for den som går på to.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/muffins-tusenbenslange