Edderkoppmuffins



Ingredienser

Sjokolademuffins:
♥ 2 egg
♥ 250 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1,5 ts natron
♥ 225 g hvetemel
♥ 3 dl kefir

Sjokoladekrem:
♥ 125 g smør
♥ 250 g melis
♥ 2 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ 100 g sjokoladestrøssel
♥ 1 pk spiselige øyne
♥ 1 pk lakrislisser

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Pisk egg og sukker til eggedosis.

Smelt smøret og bland i kakaopulveret. Rør til det løser seg opp og bland sjokoladesmøret med eggedosisen.

Sikt vaniljesukker og natron sammen med hvetemelet og vend dette i vekselsvis med kefir. Rør forsiktig til du har en jevn og klumpfri kakerøre.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle.

Stek muffinsene mit I ovnen ved 180°C i ca 15 minutter (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte før du tar de ut av ovnen). Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen piskes mykt smør og melis til en luftig smørkrem. Pisk inn kakao, vaniljesukker og melk (se tips).

Pynting:
Smør et lag sjokoladekrem på toppen av hver muffins og dryss over sjokoladestrøssel.

Stikk lakrislisser ned i muffinsene for å lage edderkoppben, tre på hver side.

Legg på to øyne og edderkoppmuffinsene er klare!

Tips

♥ Muffinsene smaker jo aller best samme dag de er laget, men det går greit å lage muffinsene dagen i forveien. Pakk dem da godt inn i plast så de ikke blir tørre.

♥ Tilpass mengden melk i sjokoladekremen så du får en krem med passe myk konsistens. Start med 1 spiseskje, og kanskje er det nok. Hvis du synes kremen er for tørr, tar du en 1 spiseskje til. Du må gjerne bruke kald kaffe i stedet for melk hvis du liker det.

♥ Det er viktig at muffinsene er helt kalde før du har på sjokoladekremen, ellers smelter sjokoladekremen.

♥ Dryss sjoladestrøssel over sjokoladekremen straks etter at du har smurt den på muffinsene slik at strøsselet fester seg godt til kremen (venter du for lenge, tørker kremen og strøsselet fester seg ikke). Ha en skål under når du drysser, slik at

overflødig strøssel samles opp i skålen. Lakrisstrøssel kan brukes i stedet for sjokoladestrøssel hvis du liker det.

♥ Kakepynt som ser ut som spiselige øyne fås kjøpt de aller fleste butikker og nettbutikker som selger kakepynt.

♥ Det blir ekstra effektfullt hvis du finner sorte papirformer til å ha rundt muffinsene (de du ser på bildet har jeg kjøpt hos Kitchn).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/edderkoppmuffins