

Pumpamuffins till Halloween

22 port. (stycken)

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk kanelmald
1 tsk ingefära mald
0,25 tsk muskot mald
2,5 dl farinsocker brunt
2,5 dl strösocker
120 gram smör rumstempererat
1,25 dl olja
4 st ägg stora
1,5 kg pumpa gärna
hokkaido

Dekoration frosting

125 gram philadelphiaost
150 gram florsocker
1 st apelsinjuicen och skalet

Dekoration kristyr

1 st äggvita
4 dl florsocker
1 tsk ättikspirit
Dekoration marsipan
1 pkt marsipan
3 st karamellfärg röd, grön, gul
Övrig dekoration
1 pkt non-stop
1 ask tic-tac
1 tub chokladsås

Gör så här:

Muffins

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré. Placera ut muffinsformar på en plåt. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och kryddor i en skål, ställ åt sidan. Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25 min.

För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar. Låt svalna på ett bakgaller.

Dekoration

Frosting: Blanda ihop Philadelphiaosten med florsockret och apelsinjuicen och skalet. Bre sedan på detta på muffinsen när den svalnat helt.

Kristyr: Rör ihop äggvita, florsocker och ättikspirit med en elvisp och lägg kristyren i en spritspåse, sedan är den redo att dekoreras med.

Marsipan: Blanda marsipanen med karamellfärgen. För att få den orangea färgen till pumpor så blandar du den röda och gula karamellfärgen. Du kan även dekorera med höstlöv osv.

Övrig dekoration: Använd non-stop som ögon, tic-tac som tänder och ev. chokladsås till att dekorera med. Fäst ögon och tänder med kristyr.



Pumpamuffins till Halloween

22 port. (stycken)

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk kanelmald
1 tsk ingefära mald
0,25 tsk muskot mald
2,5 dl farinsocker brunt
2,5 dl strösocker
120 gram smör rumstempererat
1,25 dl olja
4 st ägg stora
1,5 kg pumpa gärna
hokkaido

Dekoration frosting

125 gram philadelphiaost
150 gram florsocker
1 st apelsinjuicen och skalet

Dekoration kristyr

1 st äggvita
4 dl florsocker
1 tsk ättikspirit
Dekoration marsipan
1 pkt marsipan
3 st karamellfärg röd, grön, gul
Övrig dekoration
1 pkt non-stop
1 ask tic-tac
1 tub chokladsås

Gör så här:

Muffins

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré.

Placera ut muffinsformar på en plåt. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och kryddor i en skål, ställ åt sidan.

Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25 min.

För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar. Låt svalna på ett bakgaller.

Dekoration

Frosting: Blanda ihop Philadelphiaosten med florsockret och apelsinjuicen och skalet. Bre sedan på detta på muffinsen när den svalnat helt.

Kristyr: Rör ihop äggvita, florsocker och ättikspirit med en elvisp och lägg kristyren i en spritspåse, sedan är den redo att dekoreras med.

Marsipan: Blanda marsipanen med karamellfärgen. För att få den orangea färgen till pumpor så blandar du den röda och gula karamellfärgen. Du kan även dekorera med höstlöv osv.

Övrig dekoration: Använd non-stop som ögon, tic-tac som tänder och ev. chokladsås till att dekorera med. Fäst ögon och tänder med kristyr.



Pumpamuffins till Halloween

22 port. (stycken)

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk kanelmald
1 tsk ingefära mald
0,25 tsk muskot mald
2,5 dl farinsocker brunt
2,5 dl strösocker
120 gram smör rumstempererat
1,25 dl olja
4 st ägg stora
1,5 kg pumpa gärna
hokkaido

Dekoration frosting

125 gram philadelphiaost
150 gram florsocker
1 st apelsinjuicen och skalet

Dekoration kristyr

1 st äggvita
4 dl florsocker
1 tsk ättikspirit
Dekoration marsipan
1 pkt marsipan
3 st karamellfärg röd, grön, gul
Övrig dekoration
1 pkt non-stop
1 ask tic-tac
1 tub chokladsås

Gör så här:

Muffins

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré. Placera ut muffinsformar på en plåt. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och kryddor i en skål, ställ åt sidan. Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25 min.

För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar. Låt svalna på ett bakgaller.

Dekoration

Frosting: Blanda ihop Philadelphiaosten med florsockret och apelsinjuicen och skalet. Bre sedan på detta på muffinsen när den svalnat helt.

Kristyr: Rör ihop äggvita, florsocker och ättikspirit med en elvisp och lägg kristyren i en spritspåse, sedan är den redo att dekoreras med.

Marsipan: Blanda marsipanen med karamellfärgen. För att få den orangea färgen till pumpor så blandar du den röda och gula karamellfärgen. Du kan även dekorera med höstlöv osv.

Övrig dekoration: Använd non-stop som ögon, tic-tac som tänder och ev. chokladsås till att dekorera med. Fäst ögon och tänder med kristyr.



Pumpamuffins till Halloween

22 port. (stycken)

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk kanelmald
1 tsk ingefära mald
0,25 tsk muskot mald
2,5 dl farinsocker brunt
2,5 dl strösocker
120 gram smör rumstempererat
1,25 dl olja
4 st ägg stora
1,5 kg pumpa gärna
hokkaido

Dekoration frosting

125 gram philadelphiaost
150 gram florsocker
1 st apelsinjuicen och skalet

Dekoration kristyr

1 st äggvita
4 dl florsocker
1 tsk ättikspirit
Dekoration marsipan
1 pkt marsipan
3 st karamellfärg röd, grön, gul
Övrig dekoration
1 pkt non-stop
1 ask tic-tac
1 tub chokladsås

Gör så här:

Muffins

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré.

Placera ut muffinsformar på en plåt. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och kryddor i en skål, ställ åt sidan.

Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25 min.

För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar. Låt svalna på ett bakgaller.

Dekoration

Frosting: Blanda ihop Philadelphiaosten med florsockret och apelsinjuicen och skalet. Bre sedan på detta på muffinsen när den svalnat helt.

Kristyr: Rör ihop äggvita, florsocker och ättikspirit med en elvisp och lägg kristyren i en spritspåse, sedan är den redo att dekoreras med.

Marsipan: Blanda marsipanen med karamellfärgen. För att få den orangea färgen till pumpor så blandar du den röda och gula karamellfärgen. Du kan även dekorera med höstlöv osv.

Övrig dekoration: Använd non-stop som ögon, tic-tac som tänder och ev. chokladsås till att dekorera med. Fäst ögon och tänder med kristyr.

