

Tomtenisse-muffins med granatgrädde

12 st

Ingredienser:

Pepparkaka

125 gram smör
1,5 dl gräddfil eller fil
0,5 dl starkvinsglögg
2 st ägg
2 dl strösocker
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika malen
1 tsk ingefära malen

Granatgrädde

1-2 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple kärnorna
Tomteluva
250-300 gram marsipan eller mandelmassa
karamellfärg röd
vispgrädde
kokos

Gör så här:

Smält smöret i en kastrull och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst. Blanda samman de torra ingredienserna och vänd sedan ner dem i äggsmeten. Tillsätt smör, glögg och fil och blanda till en jämn smet. Ställ ut muffinsformar på en bakplåt och fyll varje form till 3/4 med smeten. Grädda muffinsen i mitten av ugnen i 10-12 minuter på 200 grader. Granatäpplefluff Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpplekärnor. Tomteluva Klicka grädden med granatäpplekärnor på muffinsen. Färga och forma marsipanen till en tomteluva ovanpå grädden. Det vita på luvan gör du genom att spritsa grädde/kristyr eller sockerpasta och strössla med kokos.



Tomtenisse-muffins med granatgrädde

12 st

Ingredienser:

Pepparkaka

125 gram smör
1,5 dl gräddfil eller fil
0,5 dl starkvinsglögg
2 st ägg
2 dl strösocker
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika malen
1 tsk ingefära malen

Granatgrädde

1-2 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple kärnorna
Tomteluva
250-300 gram marsipan eller mandelmassa
karamellfärg röd
vispgrädde
kokos

Gör så här:

Smält smöret i en kastrull och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst. Blanda samman de torra ingredienserna och vänd sedan ner dem i äggsmeten. Tillsätt smör, glögg och fil och blanda till en jämn smet. Ställ ut muffinsformar på en bakplåt och fyll varje form till 3/4 med smeten. Grädda muffinsen i mitten av ugnen i 10-12 minuter på 200 grader. Granatäpplefluff Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpplekärnor. Tomteluva Klicka grädden med granatäpplekärnor på muffinsen. Färga och forma marsipanen till en tomteluva ovanpå grädden. Det vita på luvan gör du genom att spritsa grädde/kristyr eller sockerpasta och strössla med kokos.



Tomtenisse-muffins med granatgrädde

12 st

Ingredienser:

Pepparkaka

125 gram smör
1,5 dl gräddfil eller fil
0,5 dl starkvinsglögg
2 st ägg
2 dl strösocker
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika malen
1 tsk ingefära malen

Granatgrädde

1-2 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple kärnorna
Tomteluva
250-300 gram marsipan eller mandelmassa
karamellfärg röd
vispgrädde
kokos

Gör så här:

Smält smöret i en kastrull och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst. Blanda samman de torra ingredienserna och vänd sedan ner dem i äggsmeten. Tillsätt smör, glögg och fil och blanda till en jämn smet. Ställ ut muffinsformar på en bakplåt och fyll varje form till 3/4 med smeten. Grädda muffinsen i mitten av ugnen i 10-12 minuter på 200 grader. Granatäpplefluff Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpplekärnor. Tomteluva Klicka grädden med granatäpplekärnor på muffinsen. Färga och forma marsipanen till en tomteluva ovanpå grädden. Det vita på luvan gör du genom att spritsa grädde/kristyr eller sockerpasta och strössla med kokos.



Tomtenisse-muffins med granatgrädde

12 st

Ingredienser:

Pepparkaka

125 gram smör
1,5 dl gräddfil eller fil
0,5 dl starkvinsglögg
2 st ägg
2 dl strösocker
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika malen
1 tsk ingefära malen

Granatgrädde

1-2 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple kärnorna
Tomteluva
250-300 gram marsipan eller mandelmassa
karamellfärg röd
vispgrädde
kokos

Gör så här:

Smält smöret i en kastrull och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst. Blanda samman de torra ingredienserna och vänd sedan ner dem i äggsmeten. Tillsätt smör, glögg och fil och blanda till en jämn smet. Ställ ut muffinsformar på en bakplåt och fyll varje form till 3/4 med smeten. Grädda muffinsen i mitten av ugnen i 10-12 minuter på 200 grader. Granatäpplefluff Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpplekärnor. Tomteluva Klicka grädden med granatäpplekärnor på muffinsen. Färga och forma marsipanen till en tomteluva ovanpå grädden. Det vita på luvan gör du genom att spritsa grädde/kristyr eller sockerpasta och strössla med kokos.

