

Tomtenisse- muffins med granatgrädde



HEBES

FRUKT GRÖNT

Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Tomtenisse-muffins med granatgrädde

12 st.

Ingredienser:

Pepparkaka:

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

Granatgrädde:

1-2 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple, kärnorna

Tomteluva:

250-300g marsipan/
mandelmassa
Röd karamellfärg
sockerpasta/kristyr
eller grädde
kokos

Gör så här:

Pepparkaka:

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. Forma marsipanen till en tomteluva ovanpå grädden. Det vita på luvan gör du genom att spritsa grädde/kristyr eller sockerpasta och strössla med kokos.