

Húsvéti nyuszi muffin

Írta: Kígyós Adrienn

2010. április 03. szombat, 08:40



Ősidők óta így van ez: a gyermekek legnagyobb vágya húsvét idején a nyuszi. Pici, aranyos és szeretnivaló. Mi most egy olyan megoldást kínálunk, mellyel ugyanazt a hatást érhetjük el, sőt, az ünnepek elteltével azon sem kell törni a fejünket, hogy kinek ajándékozzuk oda a nyuszikat, ha már nem kellenek a csemetéknek. ☐

Hozzávalók:

- 15 darab muffin,
- fehér cukormáz,
- kókuszreszelék,
- rózsaszín vagy színes dekor szórócukor,
- francia drazsé vagy dekor gyöngyök az orrhoz és a szemekhez,
- pillecukor a fülekhez és a fogakhoz.

Húsvéti nyuszis muffin

Írta: Kígyós Adrienn

2010. április 03. szombat, 08:40



Elkészítése:

Ha magunk készítjük a muffint, melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. 12,5 dkg margarint keverjünk krémesre 12 dkg cukorral, majd adjunk hozzá 2 db tojást és keverjük simára. Ezután

Húsvéti nyuszis muffin

Írta: Kígyós Adrienn

2010. április 03. szombat, 08:40

dolgozzunk bele egy csészényi mazsolát és reszeljük bele egy citrom héját. Egy kávéskanálnyi sütőport keverjük össze 16 dkg liszttel és apránként adagoljuk a tésztához. Miután alaposan eldolgoztuk, a mignonpapírral kibélelt formákba helyezzük a tésztát és megsütjük.

Díszítéskor először öntsük le a kihűlt muffinokat cukormázzal, majd szórjuk le kókuszreszelékkel.

A muffinok nagyságának megfelelően vágjunk minden nyuszihoz két fület és két kisebb fogat. Próbáljuk őket oválisra faragni. Először tegyük a füleket a helyükre, kenjük le a fülek belsejét mézzel és díszítsük szórcukorral. Ezután jöhetnek a fogak, a szemek, majd az orr. Ha be tudunk szerezni dekorációs tollat, azzal tovább díszíthetjük a nyuszt, például bajuszt készíthetünk neki.

ABK