



# Húsvéti muffin

⌚ 60–70 Perc   

## Elkészítés

- 1 Melegítsd elő a sütőt 160 °C-ra. Kend ki a muffinformákat vajjal. Ezután kezd el a tészta elkészítését. Hámozd meg és reszeld finomra a sárgarépát. Egy tálban verd habosra a cukrot, a vajat és a sőt, majd fokozatosan keverd hozzá a tojásokat.
- 2 Most keverd össze a lisztet és a sütőport egy másik tálban, majd forgasd a tésztához. Ezután kapard ki a vanília magját a rúdból, és add az elegyhez. Tedd hozzá a reszelt sárgarépát és a zabpelyhet. Az összes hozzávalót jól keverd össze, amíg csomómentes nem lesz. Ha a tészta túl száraz, keverj bele még egy kis tejet.
- 3 Töltsd meg a muffinformákat a tésztával, és előmelegített sütőben süsd kb. 35 percig.
- 4 Közben elkészítheted a feltétet. Keverd simára a porcukrot a puha vajjal, a túróval és egy csipet sóval. Ezután hagyd a krémet a hűtőben megszilárdulni.
- 5 Most vedd ki a kész muffinokat a sütőből, és hagyd kihűlni. Ezután tedd a krémet egy habzsákba, és egy dekoratív csővel nyomd rá a muffinokra, mint egy húsvéti fészket.
- 6 Végül terítsd a tojásokat a fészkekre, és morzsolj a tetejére a Kotányi Cacao Kiss malomból.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 150 g    | Sárgarépa                   |
| 150 g    | Liszt                       |
| 100 g    | Porcukor                    |
| 62 g     | Lágy vaj                    |
| 100 g    | Zabpehely                   |
| 2 db     | Tojás                       |
| 2 ek     | Tej                         |
| 8 g      | Sütőpor                     |
| 60 g     | Porcukor                    |
| 40 g     | Puha vaj                    |
| 100 g    | Túró                        |
| 1 db     | Csokitojás a díszítéshez    |
| 1 csipet | ♦ Cacao Kiss                |
| 1 db     | ♦ Bourbon vaníliarúd, egész |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű   |
| 1 ek     | ♦ Citromhéj, reszelt        |

