Húsvéti muffin

60—70 Perc

Elkészítés

1. Melegítsd elő a sütőt 160 °C-ra. Kend ki a muffinformákat vajjal. Ezután kezdd el a tészta elkészítését. Hámozd meg és reszeld finomra a sárgarépát. Egy tálban verd habosra a cukrot, a vajat és a sót, 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 habzsákbaba, és egy dekoratív csővel nyomd rá a muffinokra, mint egy húsvéti fészket.
6. Végül terítsd a tojásokat a fészekre, és morzsolj a tetejére a Kotányi Cacao Kiss malomból.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

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