

Mini kerst muffins / Mini Christmas muffins



De boodschappen voor 30 stuks

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram rietsuiker
- 1 vrije uitloop ei
- 100 ml melk
- 75 ml zonnebloem olie
- 50 gram gedroogde cranberry
- 50 gram witte chocola
- 75 gram pure chocola
- rolfondant in kerstkleuren

Deze heerlijke mini-muffins zijn zo klaar en een groot succes bij de kids. We maken twee soorten, cranberry en witte chocola & chocolate chip. **Zo maak je ze:**

Zet 24 vormpjes in een mini-cupcake blik.

Weeg de rietsuiker af, doe het in een kom en zeef het zelfrijzend bakmeel erbij.

Roer alles door elkaar en maak een kuiltje in het midden.

Klop het ei los in een andere kom, roer de melk erdoor en dan de zonnebloemolie.

Giet het mengsel langzaam in het kuiltje en schep het rustig door elkaar.

Verdeel het deeg over de twee kommen.

Weeg de witte chocolade en de gedroogde cranberry af en schep ze voorzichtig door het deeg.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Hak pure de chocola in kleine stukjes, voeg de chocola aan het deeg toe en schep het voorzichtig door elkaar.

Vul de vormpjes voor 3/4 deel, gebruik twee lepels.

Bak de muffins 15 minuten in de warme oven en laat ze op een rooster afkoelen.

Bak het restant deeg op dezelfde manier.

Van de mini-muffins met cranberry en witte chocola maken we Christmas cakes met rood en groen.

Van de chocolate-chip mini muffins maken we xmas puds met goud & zilver.

Begin met het snel even kneden van rood, groen en witte rolfondant.

Rol bessen (bolletjes) van rood, snij groene mini-hulstblaadjes uit en steek rondjes uit wit.

Druk het witte fondant op de cakejes en plak de hulst erop met een drupje water.

Maak de chocolate-chip muffins helemaal op met wit fondant, ook de hulst.

Bepoeder de muffins met eetbare goud&zilver glitter en druk er goud- & zilverbolletjes in.

Mini kerst muffins / Mini Christmas muffins



Shoppinglist for 30 pieces

- 200g self-raising flour
- 100 grams of cane sugar
- 1 free-range egg
- 100 ml of milk
- 75 ml of sunflower oil
- 50 grams of dried cranberry
- 50 grams of white chocolate
- 75 grams of dark chocolate
- fondant in Christmas colors

These delicious mini-muffins ready in no time at all and a big hit with the kids. We make two types, cranberry with white chocolate and chocolate chip. This is how to make them:

Put 24 paper cases in a mini cupcake tin.

Weigh the cane sugar, place it in a bowl and sift the flour with it.

Stir everything together and make a little well in the centre.

Beat the egg in a separate bowl, stir in the milk and then the sunflower oil.

Pour the mixture slowly into the well and mix it gently together.

Divide the dough in two bowls.

Weigh the white chocolate and the dried cranberries and fold them gently into the dough.
Preheat the oven to 180 ° c.

Chop the dark chocolate into small pieces, add the chocolate to the dough and stir it gently.

Fill the paper muffin cases to 3/4 full, using two spoons.

Bake the muffins 15 minutes in the oven and let them cool on a wire rack.

Bake the remaining dough in the same way.

For muffins with cranberries and white chocolate we use Christmas colours.

The chocolate chip muffins we decorate with gold & silver.

Start with a quick kneading of red, green and white fondant.

Roll berries (little balls) of red, cut green mini-holly leaves and cut out circles from white.

Press the white icing on the cupcakes and paste the holly on with a drop of water.

Decorate the chocolate chip muffins entirely with white fondant, including the holly.
Powder the muffins with edible gold & silver glitter and squeeze gold and silver balls on the holly.