

# JULEMUFFINS

Disse utroligt lækre julemuffins består af en klassisk chokolademuffin med pebermyntesmørcreme og sukkerkugler. De ligner små juletræer, og de er heldigvis nemme at lave.

•

Til

- 80 g smør
- 110 g mørk chokolade
- 2 æg
- 150 g sukker
- 120 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 nip salt
- 2 spsk kakaopulver
- 1 dl mælk (jeg brugte sødmælk)

## Topping

- 120 g smør
- 300 g flormelis
- ca. 2 tsk pebermynteessens
- grøn frugtfarve
- sukkerkugler (eller anden pynt)

Forvarm ovnen til 190 grader.

Smelt smør og chokolade sammen, og lad det køle lidt af. Pisk imens æg og sukker lyst og luftigt, og tilsæt så smør- og chokoladeblandingen under omrøring.

Bland mel, bagepulver, salt og kakaopulver, og sigt det i dejen. Rør det hele godt sammen, og tilsæt til sidst mælken.

Fordel dejen i muffinformene, og bag dine julemuffins i ca. 20 minutter. Bagetiden afhænger af ovnen.

## Topping:

Pisk smørret luftigt for sig selv i 2-3 minutter. Tilsæt derefter flormelis lidt ad gangen, og pisk undervejs. Smag til med pebermynteekstrakt, og tilsæt grøn frugtfarve, til smørcremen får den rigtige nuance og konsistens.

Kom cremen i en sprøjtepose med en stjernetylle for enden, og sprøjt den på muffinsene, når de er helt afkølede. Pynt med sølvkugler eller andet, så det ligner et juletræ.

## Tip:

Hvis smørcremen er for stiv, kan du tilsætte lidt mælk, og hvis den er for flydende, kan du tilsætte ekstra flormelis

