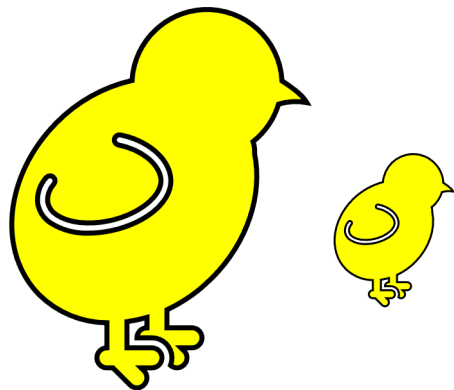
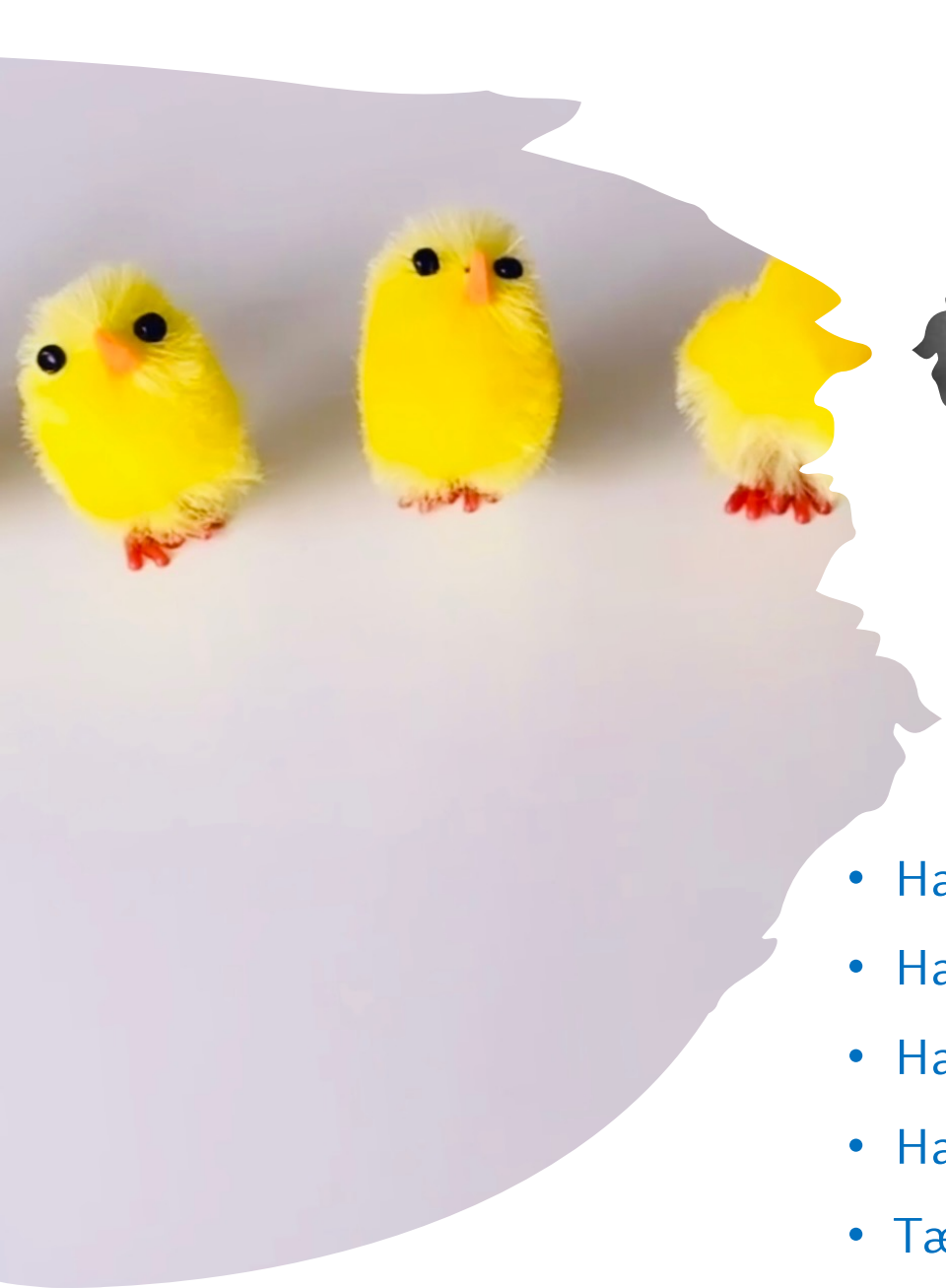


# MUFFINS

## Påskekyllinger

Kan du følge en opskrift?





## Inden du går i gang

- Har du spurgt, om du må?
- Har du vasket fingre – grundigt?
- Har du også tjekket negle?
- Har du tørret bordpladerne af, så de er rene?
- Tænd ovnen på 200 grader, almindelig ovn.

## Ingredienser

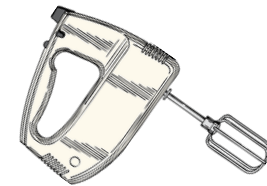
2	stk.	æg (hvis de er små, så brug 3 stk.)
3	dl.	sukker
100	g	smør eller olie (raps- eller solsikkeolie)
1	dl.	mælk
3	dl.	hvedemel
1	tsk.	bagepulver
1	tsk.	vaniljesukker
100	g	kokosmel
200	g	flormelis
15	stk.	farvede chokoladeknapper
30	stk.	små mørke overtræksdråber/knapper
1	tsk	gul frugtfarve



# Køkkenting

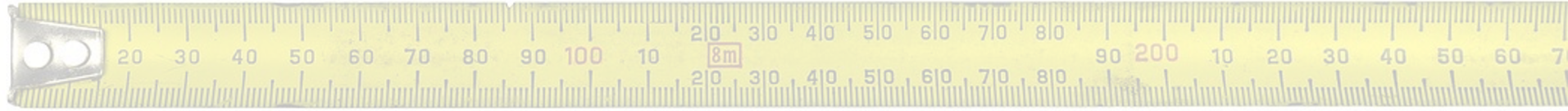
- find følgende

- 1 el-pisker eller et piskeris
- 12-15 muffinsforme
- 1 stor skål
- 1 glas
- 1 decilitermål
- 1 vægt
- 1 teske
- 1 ovn
- 1 bageplade
- 1 sæt grydelapper
- 1 el-koger eller en lille gryde





# Forkortelser



- dl = deciliter
- tsk. = teske
- g = gram





# 1.

- Vi skal have skålen og el-piskeren frem.
- Tilsæt æg, sukker, smør eller olie og mælk. Pisk til det bliver lyst og luftigt.
- Hæld hvedemel, bagepulver og vaniljesukker i massen. Pisk det roligt sammen.
- Nu skal du finde muffinsformene frem.
- Sæt dem på en bageplade og fyld dem op, så formen er lidt over halv fyldt. (De hæver nemlig, når de kommer i ovnen og vi vil ikke have, at de flyder over.)
- Det er nu tid til at sætte bagepladen med muffinsformene ind midt i ovnen. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Sæt et ur til 17 minutter.



## 2.

- Imens dine muffins bager, kan du rydde op i køkkenet. Det er vigtigt at holde sin “station” ren, for så snart dine muffins er færdige, skal de køle af og du skal i gang med glasuren, næb og øjne.
- Når uret ringer, har du ordnet køkkenet og du er klar til at tage dine muffins ud. Husk at bruge grydelapper, så du ikke brænder dig. Stil dine muffins på en rist, så de kan køle godt af.
- Nu finder vi tingene til kyllingepynt. Vi skal have chokoladeknapperne til øjne og de farvede knapper til næb.
- Find en lille skål, flormelis, kokos og gul farve.
- Det er vigtigt, at dine muffins er afkølede, når du går i gang med glasuren. Man skal nemlig arbejde lidt hurtigt, så snart glasuren er klar.



# 3.

- Hæld flormelis i skålen. Kog lidt vand. Hæld lidt kogende vand ned i din flormelis KUN LIDT AD GANGEN. Rør rundt til glasuren er tykflydende. Tilsæt farve og rør godt rundt. Nu er det tid til at tilsætte kokos. Rør rundt. Hvis glasuren føles for tyk, skal du tilsætte lidt mere kogende vand. Hvis glasuren føles for tynd, skal du tilsætte lidt mere flormelis.
- Nu skal det gå stærkt. Fordel glasur på en muffin ad gangen. Når en muffin er dækket af glasur, sætter du straks øjne og næb på.
- Når alle kyllingerne er færdige, skal du rydde op.
- Sæt alle kyllingerne på en tallerken eller et fad. Tag et flot foto. Forstil dig, at det skulle bringes i en opskriftsbog. Send det til din lærer.
- Del ud af dine påskekyllinger til din familie og nyd også nogle selv.

