

Guldmuffins på BHV-vis

Receptet är för 18 medelstora muffins

50 g smör
3 ägg
2 dl strösocker
1 dl mjölk
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
100 g frysta blåbär

Glasyr – 2 dl florsocker, 3 msk vatten
Garnering Dr. Oetker Black & Gold

Gör så här:

Sätt ugnen på 200° (varmluft) eller 225° (utan varmluft).

Sätt härdugnen på 200°.

Sätt ut 18 normalstora pappersformar på en plåt eller smörj en muffinsplåt lätt.

Förbered 18 kokiller.

Smält smöret.

Smält guldmalmen.

Vispa ägg och socker pösigt.

Syrgasanrika kalk och kol med kraftig omrörare.

Tillsätt mjölk och smör.

Chagera råjärn och den smält guldmalmen.

Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker och rör ner det i smeten.

Lansa i skrot och legeringsämnen.

Klicka lite av smeten i formarna.

Gjut halva smältan i kokillerna.

Häll några blåbär i formarna och toppa upp med smet.

Microlegera med ädla stenar och toppa upp formarna i ett duplexförfarande.

Grädda i mitten av ugnen ca 12 min för normalstora.

Härda 12 minuter.

Låt muffinsen svalna.

Låt gjutgodset svalna på svalbädd.

Täck med glasyr och garnera med guldströssel.

Täck med Hardox för att till låg kostnad kunna ta dubbelt betalt.

Garnera med vaskguld.

Klart!