

Opskrift  
live-bagning

# Emils Halloween muffins med græskar



**BAG**  
**FOR**  
BørneTelefonen



Antal: Ca. 12 stk.

## Ingredienser

### Græskarmuffins

- 2 æg
- 75 g brun farin
- 75 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 dl solsikkeolie
- 150 g hokkaido græskar (ca. ½ græskar)
- 100 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 1 nip salt

### Fremgangsmåde

#### Græskarmuffins:

1. Varm ovnen op til 175° varmluft.
2. Kom æg, sukker, brun farin og vaniljesukker i en skål og pisk det ca. 2 min. med elpiskeren eller i en røremaskine til en tyk æggesnaps.
3. Hæld olien i en tynd stråle i æggesnapsen mens der piskes ved middel hastighed, så olien emulgeres med æggesnapsen, og den bevarer sin luft.
4. Halver græskaret, skrab kernerne ud og skær skrællen af det halve græskar. Riv græskaret på den grove side af et rivejern.
5. Sigt de tørre ingredienser i æggesnapsen og vend det sammen med det revne græskar.
6. Fordel dejen i 12 muffin papirsforme i bageformen og bag muffinsene i 15-20 min. til de er gyldenbrune. Tjek om en kniv kommer ren ud, når den stikkes i midten af kagen.
7. Tag muffinsene ud og lad dem køle helt af.

#### Cream cheese frosting:

1. Kom flormelis, smør, cream cheese, vaniljesukker og citronskal i en skål og pisk det sammen til en cremet og luftig konsistens med elpiskeren.
2. **Spøgelser:** Kom frostinggen i en sprøjtepose eller frysepose. Klip et stort hul i enden af posen og sprøjt høje toppe på muffinsene til spøgelser. Pynt med sukkerøjne.
3. **Hjerner:** Pisk hindbærmarmelade i frostinggen. Kom frostinggen i en sprøjtepose eller frysepose og klip et lille hul i enden af posen. Sprøjt først en halvkugle af frostinggen midt på muffinsene. Sprøjt på hver side af halvkuglen et zigzag-mønster med frostinggen så muffinsene ligner hjerner.

### Cream cheese frosting

- 300 g flormelis
- 75 g blødt smør
- 150 g cream cheese
- 1 tsk. vaniljesukker
- Skal af ½ økologisk citron
- 1 tsk. hindbærsyltetøj
- Øjne sukkerpynt

### OBS!

Bager du med live, så skal du have muffinsene bagt og afkølet. Frostingen skal også blandes på forhånd, så du er klar til at pynte med Emil.