



Milla's

BEDSTE
OPSKRIFTER

tips, idéer &
trinn-for-trinn
billeder

BØRNEVENLIGT
Du kan printe opskriften
ud igen, hvis børnene
spilder på den

Milla's

PÅLIDELIGE MUFFINS

Disse muffins bliver både flotte og lækre. Her er alt det, som I skal bruge. Find alle redskaber og ingredienser frem inden I begynder.

TIPS!

- 1 Det bliver sjovere at bage, hvis I har god tid.
- 2 Sørg for at køkkenet er børnesikkert, og forklar børnene hvad de må lave selv, og hvad de ikke må.
- 3 Hvad synes de bedst om? At veje? Slå æg ud? At dekorere? Lad dem vælge selv og så kan du lave resten.
- 4 Børn elsker at have deres egen kasse med muffinsforme, krymmel og kageforme!
- 5 Hvis bageriet ikke går så godt, som du havde tænkt dig, så kan du give dit barn nogle kiks, sukkermasse, kageforme og krymmel at lege med. På denne måde kan I alligevel bage og have det sjovt sammen.

FIND REDSKABERNE FREM

- dejskål
- skål
- 4 kopper
- skærebræt
- piskeris
- kniv
- 1 øseske (se Milla's redskabssæt til Cupcakes, art. nr. 900006)
- elpisker
- vægt (børn synes, at det er sjovt at veje, men hvis I hellere vil måle tingene af, så er det også fint.)
- målessæt (teske + evt. dl-mål)
- muffinsforme

FIND INGREDIENSERNE FREM

- hvedemel
- sukker
- vaniljesukker
- bagepulver
- smør
- æg
- mælk

Happy baking!
😊

Milla's

PÅLIDELIGE MUFFINS

For nybegyndere ud i bagning så er det lettest at lave hvert moment for sig. Mål alle ingredienser op i forskellige skåle, kopper eller glas inden de skal blandes sammen. På denne måde bliver det også let at starte forfra, hvis noget skulle gå galt.


INGREDIENSER

- 125 gram smør
- 170 gram (2 deciliter) sukker
- 2 æg
- 250 gram (4,5 deciliter) hvedemel
- 2 teskefulde vaniljesukker
- 1,5 teskefulde vaniljesukker
- 150 gram (1,5 deciliter) mælk

Bestem selv om I vil veje ingredienserne op eller bruge målesæt. Opskrifterne kan bruges på begge måder.

 = **BED EN VOKSEN OM HJÆLP!**

VEJ INGREDIENSERNE

- 1 Tag forklæde på og vask hænderne.
-  2 Varm ovnen til 175 °C. Tag en bageplade frem. Sæt muffinsformene på bagepladen.
- 3 Vej 125 gram smør af. Læg smørret på et skærebrædt og skær det i stykker.
- 4 Vej 170 gram (2 deciliter) sukker af og hæld det i en røreskål.
- 5 Vej 250 gram (4,5 deciliter) hvedemel af og kom det i en stor skål.
- 6 Kom 2 teskefulde vaniljesukker i en kop.
- 7 Kom 1,5 teskefulde bagepulver i en kopp.
- 8 Hæld 150 gram (1,5 deciliter) mælk i en kop.
- 9 Knæk æggene ud i en kop.

Millas

PÅLIDELIGE MUFFINS

 = BED EN VOKSEN OM HJÆLP!



TIPS!

● Med Millas målesæt med forskellige farver på hvert mål (art. nr. 900027) bliver det nemmere både at give og forstå instruktionerne.

● Du kan variere muffinsen ved at blande chokolade, bær eller levnedsmiddelfarve i dejen. Du kan også skifte mælken ud med juice eller saft.

● Brug gerne dobbelte muffinsforme når du bager. Den inderste form suger fedt op fra dejen, så mønstret ikke ses så godt, medens den ydre forbliver pæn og holder formen på muffinsen også uden en muffinsplade.

BAGETID!

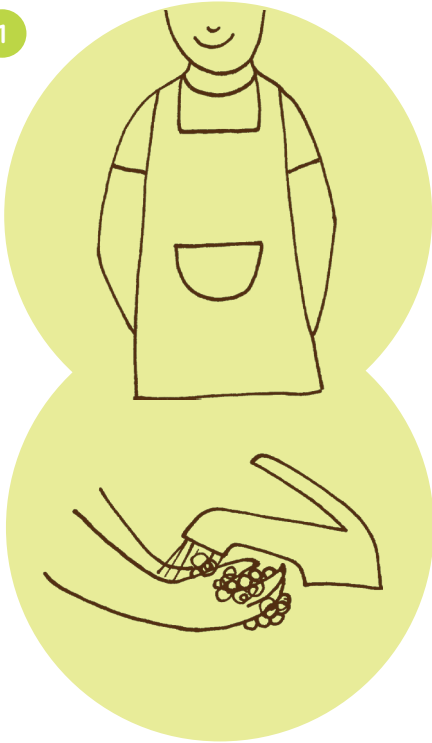
- 10 Pisk smør og sukker sammen med elpiskeren.
- 11 Hæld æggene i blandingen og pisk lidt til.
- 12 Hæld vaniljesukker og bagepulver op i melet og bland med et ballonpiskeris.
-  13 Häll mjölmixen och mjölken i smörblandningen och rör ihop till en jämn smet med ballongvispen.
- 14 Muffinsdejen er nem at dosere med en dejske (se Milla's Toolkit for cupcakes, art nr 900006). Fyld formene 2/3 op, næsten op til kanten.
-  15 Stil pladen nederst i ovnen. Bag dine muffins i ca. 15-25 min. Når de er gyldne, er de færdige. Lad dine muffins køle helt af inden dekorering.

Hvis du vil dekorere dine cupcakes...
... SÅ KIG I VEJLEDNINGEN MILLAS BAGETIPS!

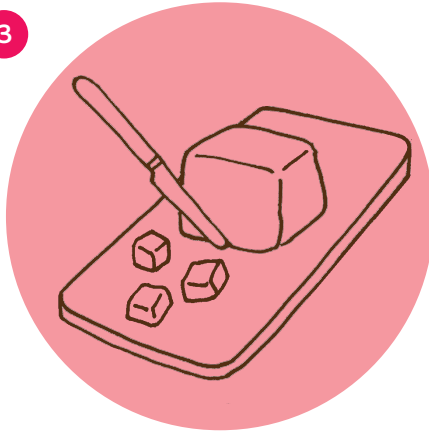
Millas

PÅLIDELIGE MUFFINS

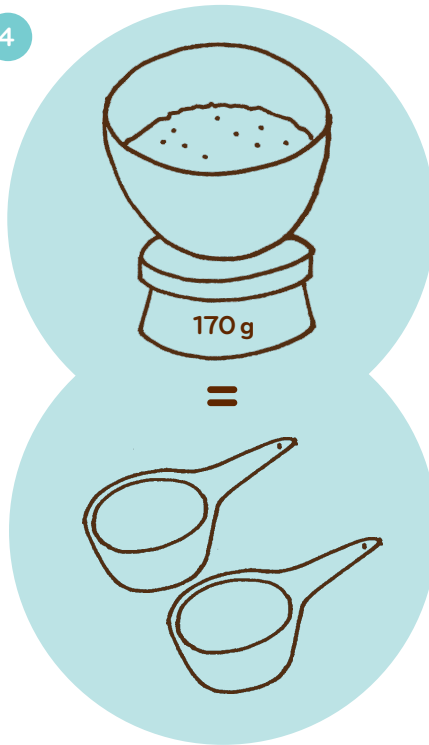
1



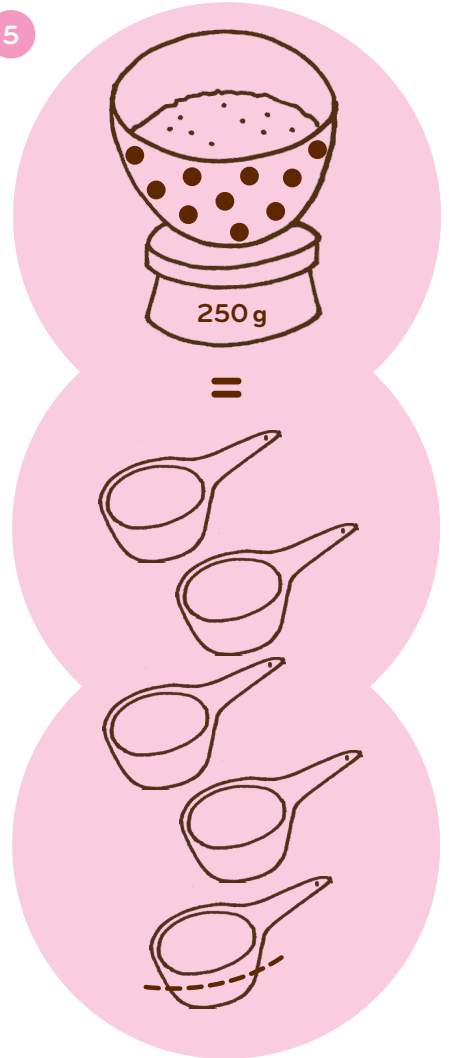
3



4



5



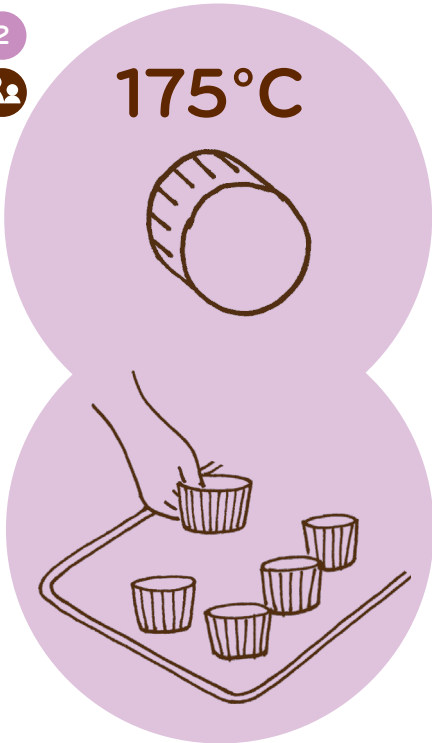
6



2



175°C



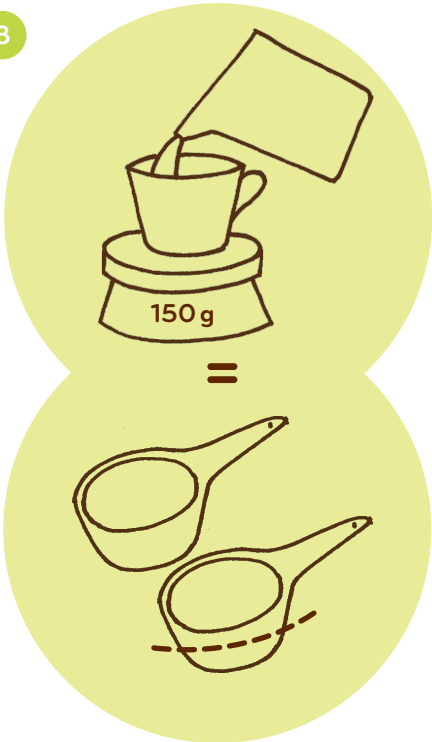
Millas

PÅLIDELIGE MUFFINS

7



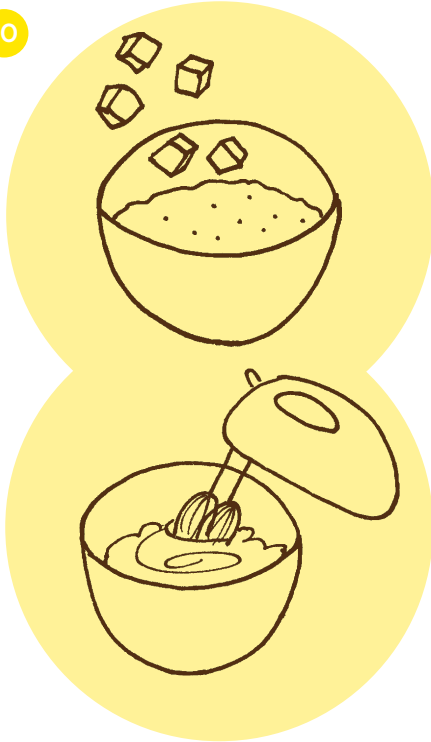
8



9



10



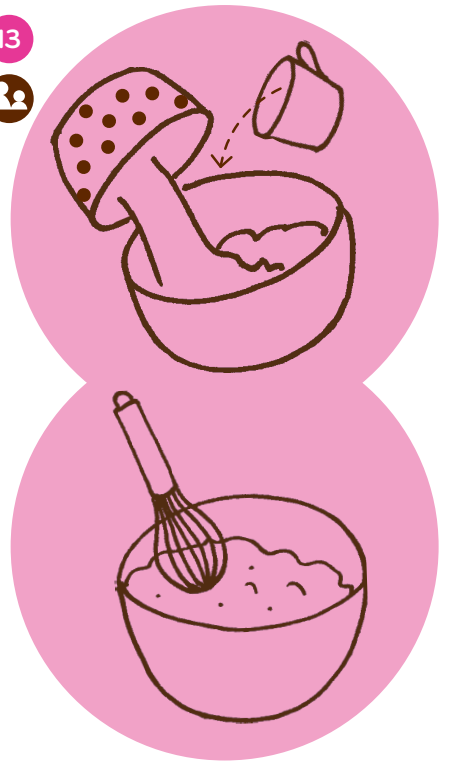
11



12



13



14



15



Milla's

MAXI MUFFINS

Til monstre skal du bruge stooore muffins. Med farve i dejen bliver monstermunden rød, grøn eller en anden farve, du har lyst til!

TIPS!

- 1 Det bliver sjovere at bage, hvis I har god tid.
- 2 Sørg for at køkkenet er børnesikkert, og forklar børnene hvad de må lave selv, og hvad de ikke må.
- 3 Hvad synes de bedst om? At veje? Slå æg ud? At dekorere? Lad dem vælge selv og så kan du lave resten.
- 4 Børn elsker at have deres egen kasse med muffinsforme, krymmel og kageforme!
- 5 Hvis bageriet ikke går så godt, som du havde tænkt dig, så kan du give dit barn nogle kiks, sukkermasse, kageforme og krymmel at lege med. På denne måde kan I alligevel bage og have det sjovt sammen.

FIND REDSKABERNE FREM

- 2 dejskåle
- 3 skåle
- 4 kopper
- lille kasserolle
- piskeris
- kniv
- øseske (se Milla's redskabssæt til Cupcakes, art. nr. 900006)
- elpisker
- vægt (børn synes, at det er sjovt at veje, men hvis I hellere vil måle tingene af, så er det også fint.)
- målessæt (teske + evt. deciliter-mål)
- 6 store muffinsformer (art nr 900029)

FIND INGREDIENSERNE FREM

- smør
- sukker
- hvedemel
- salt
- vaniljesukker
- bagepulver
- æg
- mælk
- karamelfarve

Happy baking!
😊

Milla's

MAXI MUFFINS

For nybegyndere ud i bagning så er det lettest at lave hvert moment for sig. Mål alle ingredienser op i forskellige skåle, kopper eller glas inden de skal blandes sammen. På denne måde bliver det også let at starte forfra, hvis noget skulle gå galt.



INGREDIENSER

- 130 gram smør
- 170 gram (2 deciliter) sukker
- 300 gram (5 deciliter) hvedemel
- 0,5 teskefulde salt
- 2 teskefulde vaniljesukker
- 2 teskefulde bagepulver
- 1 æg
- 250 gram (2,5 deciliter) mælk
- karamelfarve

Bestem selv om I vil veje ingredienserne op eller bruge målesæt. Opskrifterne kan bruges på begge måder.

 = **BED EN VOKSEN OM HJÆLP!**

VEJ INGREDIENSERNE

- 1 Tag forklæde på og vask hænderne.
-  2 Varm ovnen til 180 °C. Sæt 6 store muffinsformer på bagepladen.
-  3 Vej 130 g smør af. Smelt smørret i en lille kasserolle ved lav varme på komfuret.
- 4 Vej 300 gram (5 deciliter) hvedemel af og hæld det i en røreskål.
- 5 Vej 170 gram (2 deciliter) sukker af og kom det i en skål.
- 6 Kom 2 teskefulde vaniljesukker i en kop.
- 7 Kom 2 teskefulde bagepulver i en kop.
- 8 Kom 0,5 teskefulde salt i en kop.
- 9 Slå et æg ud i en røreskål.
- 10 Kom 250 gram (2,5 deciliter) mælk i en skål.

Milla's

MAXI MUFFINS

 = BED EN VOKSEN OM HJÆLP!

TIPS!

● Med Milla's målesæt med forskellige farver på hvert mål (art. nr. 900027) bliver det nemmere både at give og forstå instruktionerne.

● Du kan variere muffinsen ved at blande chokolade, bær eller levnedsmiddelfarve i dejen. Du kan også skifte mælken ud med juice eller saft.

● Brug gerne dobbelte muffinsforme når du bager. Den inderste form suger fedt op fra dejen, så mønstret ikke ses så godt, medens den ydre forbliver pæn og holder formen på muffinsen også uden en muffinsplade.

BAKDAX!

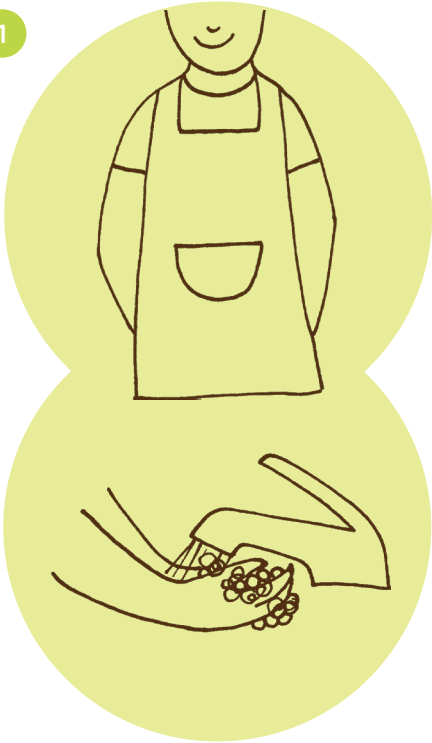
- 11 Hæld sukker, salt, vaniljesukker og bagepulver op i melet og bland med et ballonpiskeris.
-  12 Dryp karamelfarve i mælken og rør rundt. Hæld den farvede mælk over ægget og pisk lidt med ballonpiskeriset.
-  13 Hæld det smeltede smør over æggemælken og pisk det sammen.
-  14 Hæld smørblandingen i mælkeblandingen. Rør med ballonpiskeren, til det hele er godt blandet sammen.
- 15 Fyld formerne næsten op til kanten, med en dejske er det nemt (se Milla's Toolkit for Cupcakes, art nr 900006).
-  16 Stil pladen nederst i ovnen. Bag i 40-50 min. Lad dine muffins køle helt af inden dekorering.

Brug for dekorations-inspiration?
SÅ KIG I BØRNEENS GALLERI HER PÅ VORES SIDE!

millas

MAXI MUFFINS

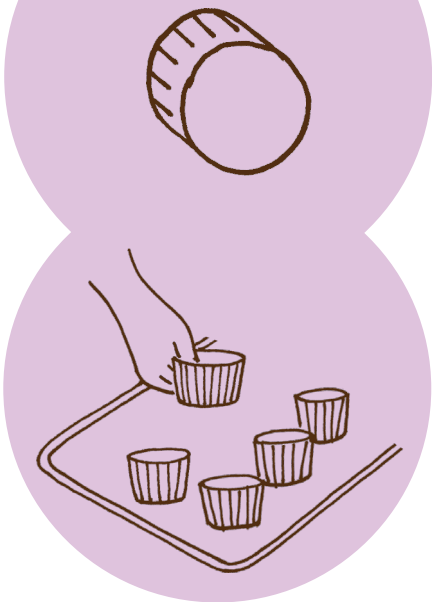
1



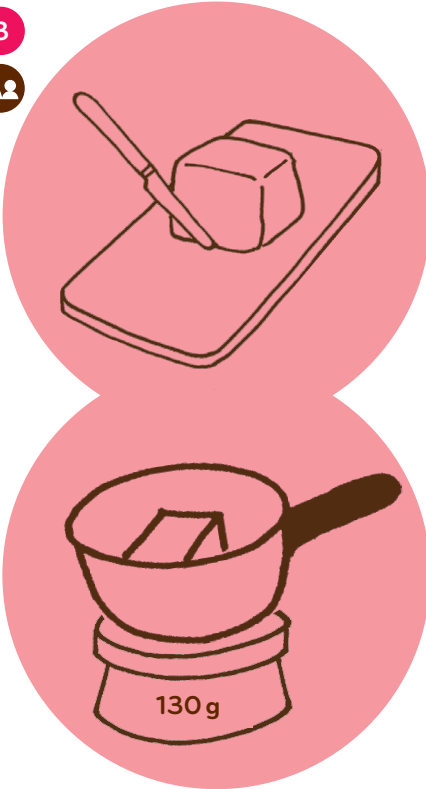
2



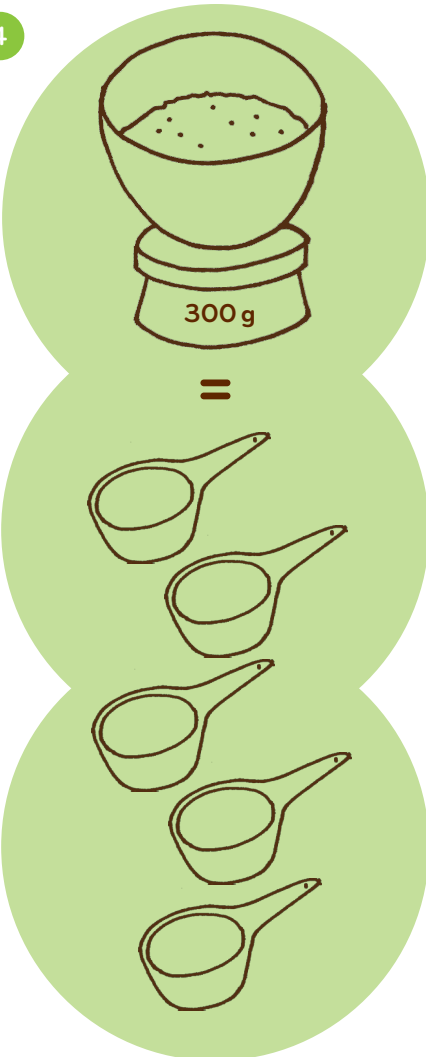
180°C



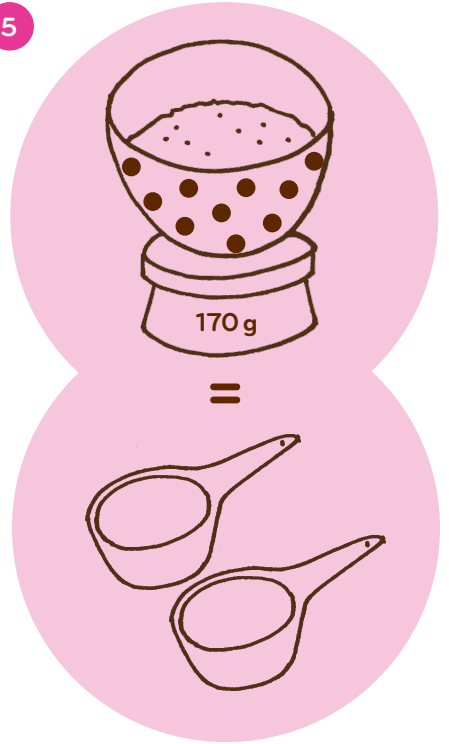
3



4



5



6

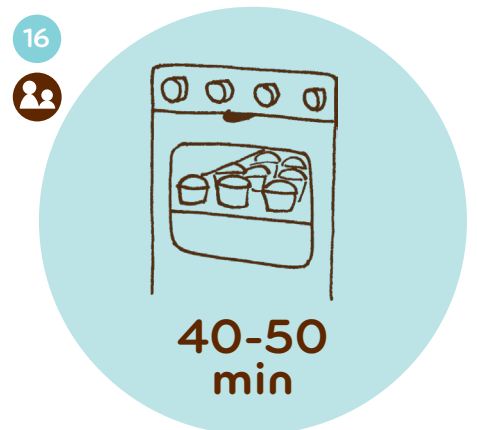
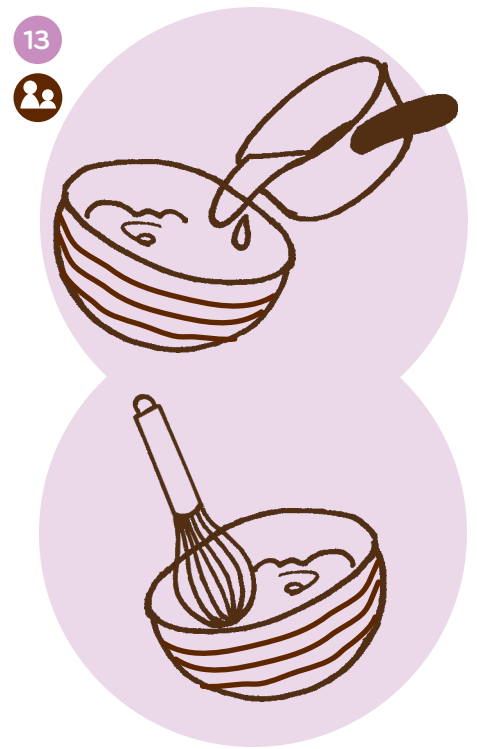
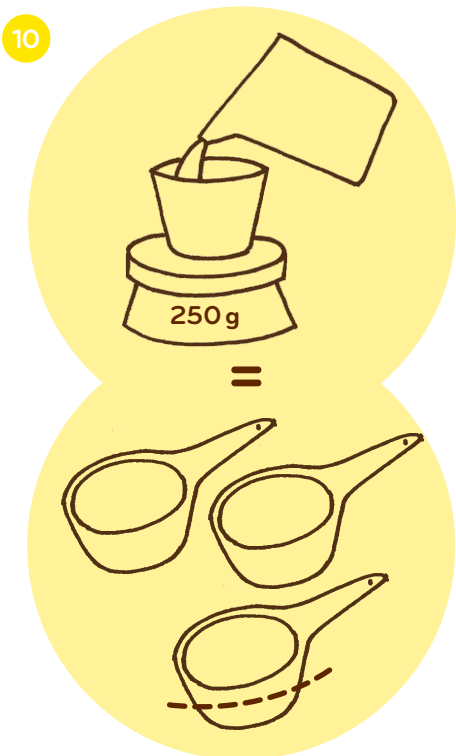
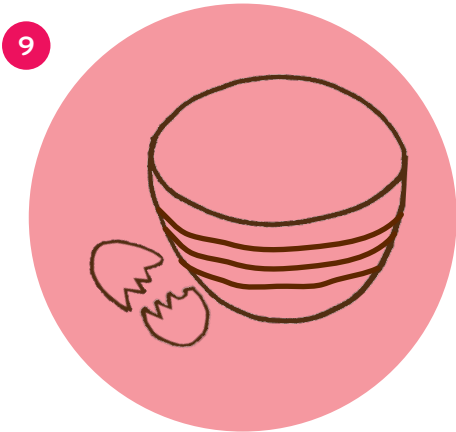


7



Milla's

MAXI MUFFINS



Milla's

SMØRCREME

Smørcreme kan farves, blandes med kakaopulver, sprøjtes eller smøres på.

TIPS!

- 1 Det bliver sjovere at bage, hvis I har god tid.
- 2 Sørg for at køkkenet er børnesikkert, og forklar børnene hvad de må lave selv, og hvad de ikke må.
- 3 Hvad synes de bedst om? At veje? Slå æg ud? At dekorere? Lad dem vælge selv og så kan du lave resten.
- 4 Børn elsker at have deres egen kasse med muffins-forme, krymmel og kage-forme!
- 5 Hvis bageriet ikke går så godt, som du havde tænkt dig, så kan du give dit barn nogle kiks, sukermasse, kageforme og krymmel at lege med. På denne måde kan I alligevel bage og have det sjovt sammen.

Happy baking!
😊

FIND REDSKABERNE FREM

- dejskål
- kopp
- skærebræt
- fad
- elpisker
- kniv
- dejskraber
- sprøjteposer & sprøjtespidser
- øseske (se Milla's redskabssæt til Cupcakes, art. nr. 900006)
- vægt (børn synes, at det er sjovt at veje, men hvis I hellere vil måle tingene af, så er det også fint.)
- målesæt (spiseske + evt. deciliter-mål)
- poseklemmer

FIND INGREDIENSERNE FREM

- smør
- vaniljesukker
- flormelis
- karamelfarve/kakao/chokoladepulver
- friskost, eks. Philadelphia

Milla's

SMØRCREME

INGREDIENSER (till 12 cupcakes)

- 150 gram smør
- 90 gram (1,5 deciliter) flormelis
- 1 spiseskefuld vaniljesukker
- 200 gram friskost, eks. Philadelphia
(● karamelfarve)
- (● 2 spiseskefuld kakao)

 = BED EN VOKSEN OM HJÆLP!

TIPS!




● Forebyg unødvendigt griseri ved at lukke sprøjteposen foroven med en poseklemme eller en tøjklamme. På denne måde kan cremen kun komme ud i den ene ende.

● Blev mønstret ikke som du havde tænkt dig? Fortvivl ikke for du kan bare skrabe cremen af igen og komme den i posen og derefter gentage sprøjtningen.

● Selvom du ikke kan tåle mælk, så kan du godt lave smørcreme. Her er en opskrift:
125 g mælkefri margarine
120 g (2 dl) flormelis
2 tsk vaniljesukker
(1-2 spsk kakao)

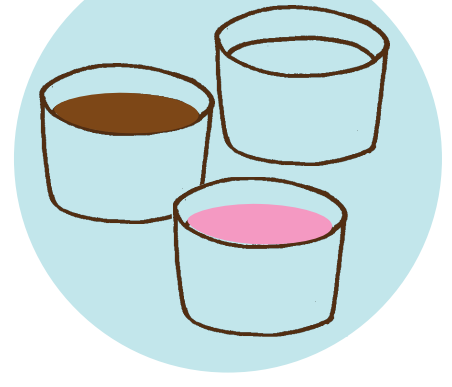
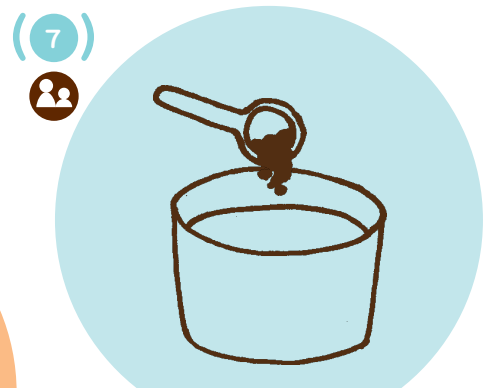
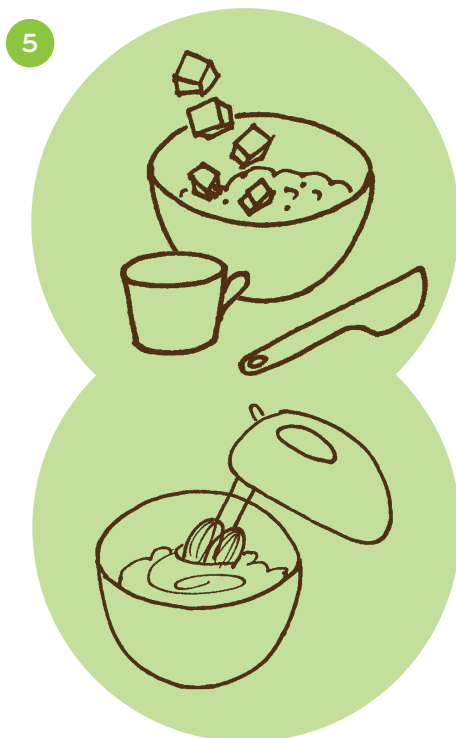
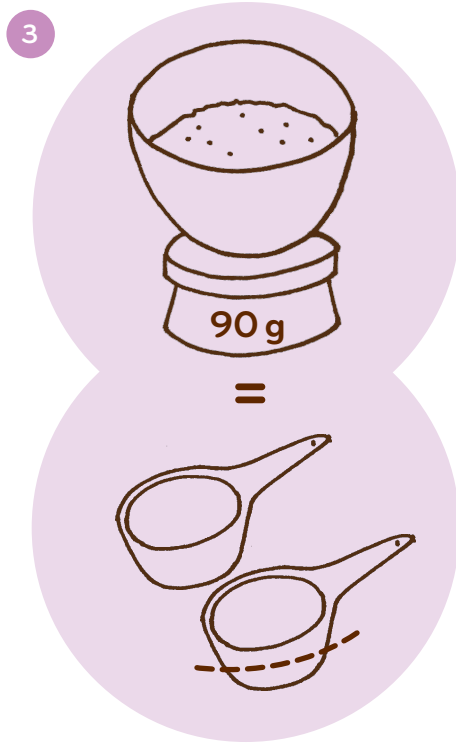
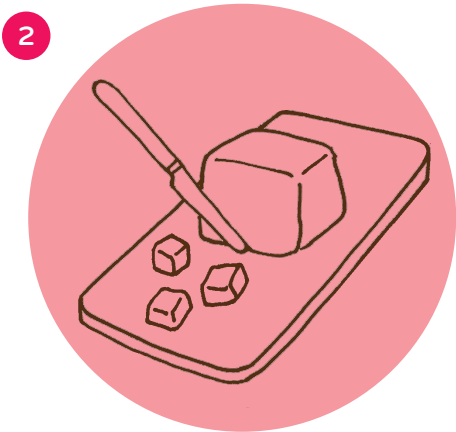
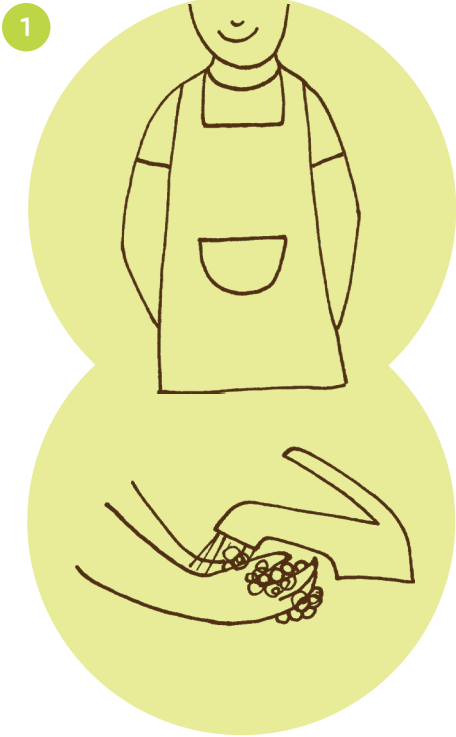
Gør margarinen blød som i den næste opskrift og pisk den sammen med resten af ingredienserne.

SÅDAN GØR DU!

- 1 Tag forklæde på og vask hænderne.
- 2 Mål 150 gram smør af. Læg smørret på et skærebrædt og skær det i stykker.
- 3 Mål 90 gram (1,5 deciliter) flormelis af og kom det i en røreskål.
- 4 Kom 1 spiseskefuld vaniljsocker i en kopp.
- 5 Kom det bløde smør og vaniljesukkeret op i flormelisen og bland med en dejskraber. Pisk derefter med elpiskeren.
- 6 Tilsæt 200 gram friskost og rør rundt med en dejskraber. Prøvesmag og tilsæt eventuelt mere sukker.
- 7  Tilsæt eventuelt kakao/chokoladepulver eller levnedsmiddelfarve. Del smørcremen op i flere skåle, hvis du vil lave flere farver.
- 8  Klip spidserne af de poser, du skal bruge, og sæt tyllerne (sprøjtespidserne) i poserne.
- 9  Fyld smørcremen over i sprøjteposerne (med en dejske er det let, se Milla's Toolkit for Cupcakes, art nr 900006), en slags i hver pose. Luk posen foroven med en poseklemme.
- 10 Sprøjt cremen på dine muffins, lav en bugtet linje langs med kanten og afslut på midten, når du er tilfreds med højden. Du kan også blot holde sprøjten på midten af dine muffins og sprøjte, indtil højden er passende. Hvis det er for svært at sprøjte, kan du smøre smørcremen på i stedet.

Millas

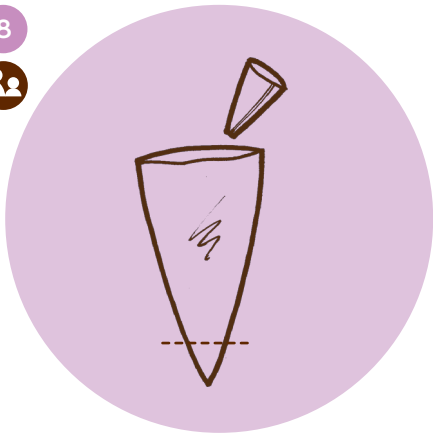
SMØR CREME



Milla's

SMØRCREME

8



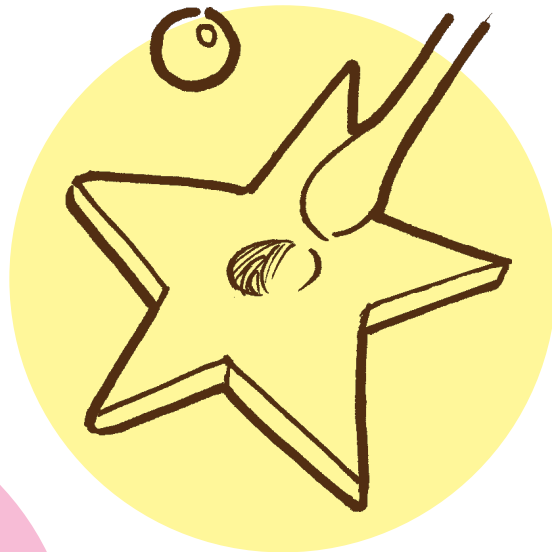
9



10



Dekorér smørcremen med drysset, dekorationskuglerne og sukkermassedekorationerne. De sidder lettere fast, hvis man holder de enkelte muffins lidt på skrå. Stil dine cupcakes i køleskabet, og tag dem ud et stykke tid, inden de skal serveres.



TIPS!

Det fiffige ved en sprøjteglasur med smør er, at hvis den er for blød til at blive sprøjtet pænt ud, så bliver den perfekt efter et kort ophold i køleskab. Hvis den derimod er for hård, så bliver den hurtigt blød i stuetemperatur.