

# Bröllopsmuffins med rosmarin & vit choklad

Istället för en stor bröllopstårta har vi fått inspiration från de trendsäkra bröllopen i USA - var och en av gästerna får sin egen bröllopsmuffin! Inget kan bli enklare. Muffinsformar (inte för stora) fylls med smet av typ sockerkaka, gräddas och dekorerar med glasyr av florsocker och köpta dekorationer. Här har vi gett bakelserna smak av rosmarin och vit choklad - en ny och underbar kombination.



## RECEPT för 50 personer

### Bröllopsmuffins

50-100 muffinsformar (beroende på storlek)  
10 ägg (medelstora/stora)  
15 dl strösocker (gärna extra fint)  
650g smör  
5½ dl grädde  
15 dl vetemjöl  
10 tsk bakpulver  
6 tsk vaniljsocker  
7 msk finhackad rosmarin  
500g finhackad vit choklad

### Glasyr

18 dl florsocker  
3 tsk vinsyra  
3 st äggvitor  
6-9 msk vatten  
Hushållsfärg  
Dekorationer

## BAKA NÅGRA VECKOR INNAN BRÖLLOPET OCH FRYG IN:

Ugnstemperatur: 200 grader (eller 160 grader för induktionsugnar). Ställ upp muffinsformarna på lagom avstånd på ugnsplåtar (tänk på att muffinsen sväller ut). Finhacka rosmarinen och chokladen. Smält smöret i en kastrull, håll i grädden. Vispa ägg och socker pösigt. Sikta vetemjöllet med bakpulver, vaniljsocker, rosmarin och vitchoklad. Håll omväxlande ned vetemjöl och vätskan i äggsmeten. Fyll upp muffinsformar till ungefär hälften. Obs! Provgörda ett par muffinsformar med smet först. Kanske måste t.ex. ugnstemperatur och proportionen smet i formarna justeras. Grädda i 10-20 minuter – tiden varierar beroende på ugnen och storleken på muffinsformarna. Låt svalna. Så långt kan man förbereda! Kan ligga och vänta i frysen i flera veckor!



## DAGEN FÖRE ELLER SAMMA DAG:

Rör ihop ingredienserna till glasyren. Håll sist i försiktigt ev. färg i glasyren (olika fina färgnyanser finns att köpa på nätet och i köks- och hobbybutiker). Dekorera muffinsen, gärna på olika sätt så alla får välja sin favorit. När krostyren stelnat ställ upp de små bakelserna på en muffinsställning (finns att köpa på nätet), tårtnät eller kaffat med flera våningar. Om man vill ha en mer efterrättsliknande avslutning kan man servera vaniljglass eller vispad grädde med flor- och vaniljsocker till.