Spis din smiley i efterårsferien :-)

*Tips til feriebagning:* **Hjemmebagning er en hyggelig adspredelse, når der skal holdes pause fra mobilen, facebook og pc-spillet i efterårsferien. Prøv f.eks. disse lækre vaniljemuffins dekoreret med populære smileys eller lav dine helt egne...**

I vores digitale tid kommunikerer vi mere og mere over sms, mail og sociale medier. Og det kan nemt skabe misforståelser. For vi kan hverken helt forstå eller tolke stemning, kropssprog eller tonen, når vi sender eller modtager beskeder i korte tekster.

Heldigvis har vi fået emojis og smileys, hvor vi i billeder og ansigtsudtryk nemt og klart udtrykker nogle af vores følelser i en kort besked og tekst. Så med en glad smiley, en sjov smiley, en ha-ha smiley, en wow smiley fortæller vi kort og præcist, hvad vi føler og gerne vil udtrykke.

Og smileys kan nemt overføres til hjemmebagningen, hvor muffins, kager, tærter og skærekager bliver dekoreret med fondant, marcipan og chokolade.

**Muffins med vanilje, merengs og smiley-dekoration**

Vaniljemuffins:

1 god vaniljestang

170 g sukker

125 g blødt smør

2 æg (stuetemperatur)

125 g Original Odense Marcipan

4 dl mel

2 tsk. bagepulver

1 dl lunken mælk

Marengs:

100 g æggehvider

100 g sukker

50 g flormelis

Pynt:

150 g Odense Fondant, gerne gul til smileys

100 g Mørk Overtræk eller chokolade

100 g Hvid Overtræk eller chokolade

Vaniljemuffins: Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab nænsomt kornene ud. Mas dem sammen med en smule af sukkeret. Pisk smør, vaniljesukker og sukker hvidt og luftigt i en dyb skål. Pisk længe til sukkeret er opløst. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk massen sammen.

Riv marcipanen groft på et rivejern. Bland mel og bagepulver og sigt det ned i æggemassen. Rør det sammen med marcipan og til sidst mælken. Fordel dejen i 12 muffinsforme og bag dem ved 180ᵒ C varmluft i ca. 20 min. Afkøl kagerne.

Marengs: Æggehvider og sukker piskes stift. Tilsæt flormelis og pisk til en ensartet masse.

Afsæt små toppe på de bagte muffins.

Fondant smileys: Rul gul fondant ud og udstik runde cirkler i passende størrelser. Smelt hvid og mørk overtræk og kom i små sprøjteposer. Tegn sjove emojis på de gule fondantcirkler med overtræk og sæt dem på toppen af dine muffins.