



## KNUTSELIDEE

Nr. 101.880 - ZEEP MUFFINS

MOEILIJKHEIDSGRAAD: *medium*



BENODIGDE TIJD: *ca. 3 uur*



 **Aduis.**

# Geurige zeep muffins

## Materiaal:

### CHOCOLADE MUFFIN

- ♥ GIETZEEP IN WIT
- ♥ 2 EETLEPELS CACAOPOEDER
- ♥ SILICONEN MUFFINVORM CA. Ø 6 CM
- ♥ EIERDOPJE
- ♥ KOFFIEBOON

### MINI MUFFIN

- ♥ GIETZEEP IN WIT
- ♥ 1 EETLEPEL CACAOPOEDER
- ♥ MINI MUFFINVORM
- ♥ UITSTEKVORMPJE BLOEM CA. Ø 2,5 CM
- ♥ HOUTEN STOKJES, KOFFIEBOON,
- ♥ PRALINEVORMPJES VAN PAPIER

### AARDBEIEN MUFFIN

- ♥ GIETZEEP IN WIT EN REST IN TRANSPARANT
- ♥ RODE ZEEPVERF
- ♥ SILICONEN MUFFINVORM CA. Ø 6 CM

# Chocolade muffin

1. Smelt de zeep en roer het **cacaopoeder** erdoor. Het moet een **stroperige massa** worden, die vervolgens in de vorm wordt gegoten.
2. Smelt voor de **crème topping** wat ongekleurde gietzeep en giet dit in het **eierdopje**. Laat beide afkoelen.
3. Na het verwijderen worden de twee stukken samengevoegd door wat **vloeibaar wit zeepmengsel** op de chocolademuffin te gieten en onmiddellijk de crème topping erop te plaatsen.
4. Breng tot slot met een druppel zeepmengsel de **koffieboon** aan.

# Aardbeien Muffin

1. Giet voor de aardbeienmuffin de gesmolten zeep in wit in de **muffin-vorm** en voor de topping in het eierdopje en laat afkoelen.
2. Plak beide delen aan elkaar zoals beschreven bij de chocolade muffin. Voor de **kers**, smelt de overgebleven zeep in transparant en **kleur het rood**. **Vorm** in lauwwarme toestand **een balletje**.
3. Kleur voor het **roze glazuur** wat zeepmengsel in opaak roze, laat het iets afkoelen en **giet het over de muffin**.

KNUTSELIDEE

Nr. 101.880 - ZEEP MUFFINS

# Mini Muffin

✂ Aduis.

1. Smelt voor de mini muffin weer wat opaak kleurige zeep en kleur met het cacaopoeder en giet in de vorm.
2. Bedek de bodem van het **bloemvormig uitsteekvormpje** met aluminiumfolie (er mag geen zeep uitvloeien), giet er gesmolten zeep in tot een hoogte van **ongeveer 5 mm** en laat afkoelen. Verwijder de folie, haal de bloem eruit en buig de bloemblaadjes **iets naar boven**.
3. Plaats nu de bloem op de afgekoelde muffin en prik met de **houten prikker** een gaatje door de bloem in de muffin. Vul het gat met witte gesmolten zeep om de twee delen samen te voegen.
4. Plaats tot slot de koffieboon bovenop het nog warme mengsel.

**Tip:** Om de zeepjes als geschenk te geven, plaats je gewoon een muffin in een cellofaanzakje, maak er een mooie strik om met een satijnen lint in een bijpassende kleur en je handgemaakte geschenk is klaar!

