

# Baking: Muffins og cupcakes

Begge er nydelige! Men hva er forskjellen mellom muffins og cupcakes?



VANSKELIGHETSGRAD  
Lett



KATEGORI  
Helse



TIDSBRUK  
Kort



FARGE  
Gul



Les mer på  
4h.no

## Beskrivelse av oppdraget

*Oppdraget er del av serien om baking og passer godt med andre oppdrag i seriene "Baking" og "Matlaging". Dersom du søker på oppdrag tagget med "baking" ser du alle oppdrag om baking. Dersom du søker på oppdrag tagget "mat", ser du alle oppdragene som handler om bakring og matlaging.*

*Skal du lage flere ulike typer cupcakes eller muffins i prosjektet ditt? Da kan du bruke dette oppdraget som hovedoppdrag og legge inn et eget oppdrag i planen per ekstra type cupcake eller muffins du baker.*

Muffins og cupcakes er fristelser i porsjonsstørrelse. Mens cupcakes er minikaker som er ofte pyntet veldig fint, er muffins et slag bakverk. Muffins trenger ikke å smake søtt engang, det fins også matmuffins som er fylt med ingredienser som grønnsaker, ost og kjøtt.

I dette oppdraget skal du lage søte muffins eller cupcakes med enkel pynting. Har du lyst å lage matmuffins kan du gjerne bruke oppdraget [Baking: Matmuffins](#). Hvis du ønsker å bruke mer tid til pynting og dekorasjon kan du velge oppdraget [Baking: Kakepynting](#) i tillegg til dette oppdraget.

### Fremgangsmåte:

1. Bestem hva du skal lage og finn en oppskrift. Du kan bruke lenker i oppdraget til inspirasjon eller finne andre oppskrifter. Kanskje har du en familieoppskrift du kan bruke?
2. Les oppskriften på forhånd. Bruker du en video-oppskrift, bør du se gjennom oppskriften først og notere ingredienser på papir. Sjekk om du har nødvendig kjøkkenutstyr. Mangler det noe, bør du kanskje finne en alternativ oppskrift.
3. Planlegg hvor mye tid du trenger for å lage cupcakes eller muffins, sjekk om du har alle ingrediensene, lag eventuelt en handleliste og kjøp inn de ingrediensene du mangler. Husk også å føre regnskap for utgiftene dine hvis du er junior eller senior!

4. Vask kjøkkenbenk og hender, finn frem ingredienser og bak i vei! Bruk forkle for å beskytte klærne dine under baking.

5. Vask opp og rydd kjøkkenet etter deg.

**Utstysrliste:**

- Oppskrift
- Kjøkkenutstyr etter oppskrift
- Ingredienser etter oppskrift
- Forkle