

Zeepp muffins

**Benodigde materialen:**

gietzeep in wit en transparant, uitsteekvormpje bloem, cacaopoeder, houten spiesen, zeepverf rood, siliconen vormpjes

Benodigd gereedschap:

eierdopje, bonbon vormpje, koffiebonen

Zeep muffins

Deze zeepmuffins zien eruit om op te eten! Deze vriendelijk uitziende „traktaties“ zijn gemakkelijk te maken en zijn geschikt als decoratievoorwerp of als een klein geschenk.

Materiaal

Chocolademuffin

gietzeep in opaak,
2 eetlepels cacao poeder,
siliconen muffinvorm
diameter ca. 6 cm,
eierdopje,
koffieboon

Aardbeienmuffin

gietzeep in opaak en
rest in transparant,
rode zeepverf,
siliconen muffinvorm
diameter ongeveer 6 cm

Mini-Muffin

gietzeep in opaak,
1 eetlepel cacao poeder,
mini-muffinvorm of
bonbonvormpje van siliconen
Ø ca. 3 cm, uitsteekvormpje
bloem Ø ca. 2,5 cm,
houten spies, koffiebonen
bonbonvormpje van papier

Chocolatemuffin:

1. De gietzeep smelten en het cacao poeder goed erdoor roeren. Er moet een stroperige massa ontstaan, die vervolgens in de vorm gegoten wordt.
2. Voor de slagroom een klein beetje niet-gekleurde gietzeep smelten en in het eierdopje gieten. Beide af laten koelen.
3. Na het verwijderen worden de twee delen met elkaar verbonden door een beetje vloeibare witte zeepmassa op de chocolademuffin te gieten en de slagroom er direct op te plaatsen.
4. Ten slotte de koffieboon met een druppel zeepmassa opplakken.



Aardbeimuffin:

1. Voor de aardbeimuffin gesmolten zeep in opaak in de muffinvorm en voor het kapje in het eierdopje gieten en af laten koelen.

Benodigde materialen:

gietzeep in wit en transparant, uitsteekvormpje bloem,
cacao poeder, houten spiesen,
zeepverf rood,
siliconen vormpjes

Benodigd gereedschap:

eierdopje,
bonbon vormpje,
koffiebonen

Zeep muffins

2. Beide delen, zoals beschreven bij de chocolademuffin, samenvoegen. Voor de kers, de zeepresten in transparant smelten en rood inkleuren. In lauwarme toestand tot een balletje vormen.

3. Voor het roze glazuur een beetje zeepmassa in opaak roze kleuren, iets laten afkoelen en over de muffin gieten.



Mini muffin:

1. Voor de mini muffin weer een beetje zeep smelten en met het cacao poeder inkleuren en de vorm vullen.

2. De onderkant van het uitsteekvormpje in bloemvorm met aluminiumfolie afdekken (er mag geen zeep eruit lopen), gesmolten zeep ongeveer 5 mm erin gieten en af laten koelen. Verwijder de folie, bloem eruit halen en de bloemblaadjes iets omhoog buigen.

3. Nu leg je de bloem op de afgekoelde muffin en steekt met een houten spies een gat door de bloem in de muffin. Deze vul je met witte gesmolten zeep, om de twee delen met elkaar te verbinden.



4. Tot slot nog de koffieboon op de nog warme massa plaatsen.

TIP

Om de muffin cadeau te geven, breng je hem alleen nog maar in een cellofaan zakje, bind deze met een satijnen lint in bijpassende kleur dicht en klaar is je handgemaakte geschenk!



Benodigde materialen:

gietzeep in wit en transparant, uitsteekvormpje bloem, cacao poeder, houten spiesen, zeepverf rood, siliconen vormpjes

Benodigd gereedschap:

eierdopje, bonbon vormpje, koffiebonen