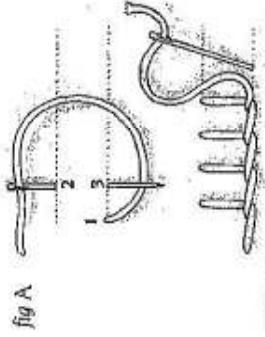


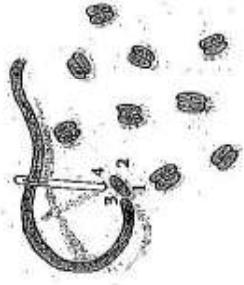
# APPLIKERET MUFFINS

Franske knuder.

Tungesting



Frostning (Krymmel)



Sy fra venstre mod højre. Den snoede kant dannes nederst.

fig A Stik nålen op ved 1, ned ved 2 og op ved 3 med trådbuen under nålen. Træk til. Sørg for at stramme stingene ens, så den snoede kant bliver peen.

fig B Gentag til højre. Den sidste trådbue fastnes med et lille sting langs nederste række.

Sy i den ønskede retning:

Stik nålen op ved 1 og ned ved 2 i et meget lille sting, op ved 3 og ned ved 4, så der dannes endnu et lille sting tæt ved det første.  
Gentag som ønsket.

## “Gode store muffins”

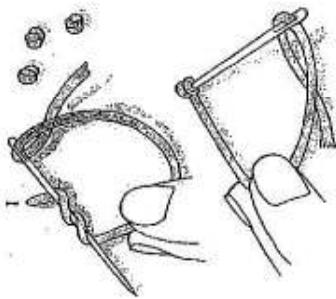
- 3 æg
- 3 dl sukker
- 3 ts. vanilje
- 190 gram margarine
- 1 1/4 dl mel
- 200 gram Kokos
- 75 gram nødder
- 150 gram Chokolade.

Pisk æg og sukker hvidt. Tilsæt de øvrige ingredienser.

Kom en stor spiseskefuld i hver form og bag kagerne ved 200 grader i ca 15-17 minutter.

## "HANNES" patchwork

Se mere på  
[www.Hannesnetbutik.dk](http://www.Hannesnetbutik.dk)

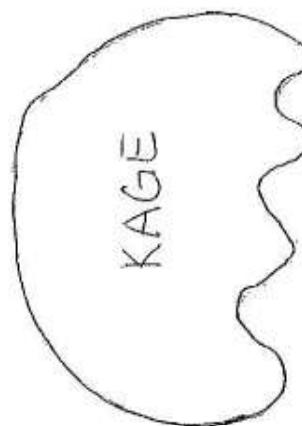


Sy i den ønskede retning:

fig A Stik nålen op ved 1. Hold tråden stramt med venstre håndtommel- og pegefingrer, sno tråden ret stramt en eller to gange (ikke mere) om nålespidsen.  
fig B Hold fortsat fast på tråden og stik nålen ned meget tæt ved punkt 1. Træk nålen om på bagsiden af arbejdet, så snoingerne ligger nænt på retssiden. Gentag som ønsket.



KÆGE



BUND

