

SQUASHMUFFINS

TIL 20 PERS.
TID: 1 TIME



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

3 æg
200 g. sukker
1 ½ dl. Olive
200 g. hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 knsp. salt
2 tsk. stødt kanel
1 tsk. stødt nelliker
1 tsk. vaniljesukker
250 g. squash
50 g. mandler/ hasselnødder
50 g. rosiner

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200°
2. Slå æggene ud i en stor skål og hæl sukkeret i.
3. Pisk æg og sukker tykt og skummende med en elpisker
4. Pisk olien i.
5. Bland mel, bagepulver, salt, kanel, nelliker og vaniljesukker sammen og rør det i.
6. Vask og riv squashen på den fine side af et rivejern og bland det i dejen.
7. Hak mandler/hasselnødder groft og bland dem i dejen sammen med rosinerne.
8. Fordel dejen i muffinsforme. Fyld dem 2/3 op.
9. Bag muffinsene i ca 20 min.
Brug en gaffel for at tjekke om de er færdige. Hvis der ikke hænger dej fast på gafflen, er kagerne færdige.



TIPS OG TRICKS

- Som pynt til muffinsene kan du lave en flødeostecreme.
- Du kan også bruge gulerødder til kagerne. Riv dem på samme måde som squashene.
- Prøv også at lave muffinsene med bær f.eks. blåbær eller hindbær.
- Hvis du vil lave glutenfri muffins kan du skrifte hvedemelet ud med 125 g glutenfri havregryn og 65 g. mandler. Havregryn og mandler blendes til mel og tilsættes dejen på samme måde som hvedemelet.