

MUFFINS

CA. 15 SMÅ ELLER 10 STORE.
TID: 40 MIN.



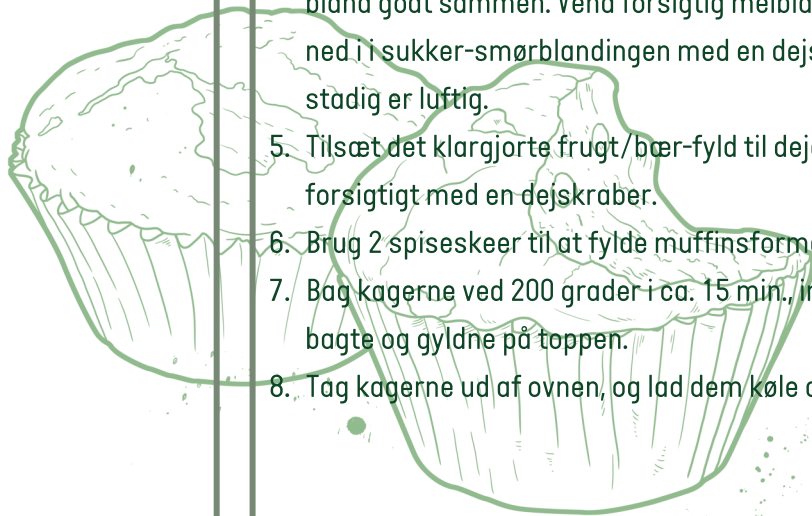
SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

125 g. blødt smør
125 g. sukker
½ vaniljestang
2 æg
50 g. hakket mandler
1 tsk. bagepulver
150 g. hvedemel
100-150 g. sæsonens frugt og bær, i mindre stykker
1 dl. mælk

SÅDAN GØR DU

1. Vælg hvilken slags frugt/bær du vil have i dine muffins. Ordne frugt/bær og skær det i mindre stykker. Sæt til side og start på dejen.
2. Rør blødt smør, sukker og kornene fra vaniljestangen grundigt sammen med en elpisker, til det bliver lyst og luftigt. Det tager ca. 10 minutter, og det er vigtigt, at du pisker til du ikke kan høre sukkeret knase.
3. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt i mellem hvert æg. Tilsæt først det næste æg, når dejen har optaget det foregående æg, da dejen ellers kan skille.
4. Kom hvedemel, bagepulver og hakket mandler i en ny skål og bland godt sammen. Vend forsigtig melblandingen og mælken ned i i sukker-smørblandingen med en dejskraber, så dejen stadig er luftig.
5. Tilsæt det klargjorte frugt/bær-fyld til dejen og vend det igen forsigtigt med en dejskraber.
6. Brug 2 spiseskeer til at fylde muffinsformene 3/4 op med dej.
7. Bag kagerne ved 200 grader i ca. 15 min., indtil de er gennembagte og gyldne på toppen.
8. Tag kagerne ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.



TIPS OG TRICKS

- Du kan anvende mange forskellige slags fyld. Prøv for eksempel med æbler, blommer, bananer, græskar, gulerod, rabarber, bær, chokolade eller nødder.
- Du kan også krydre dine muffins med f.eks. kanel, kardemomme, appelsinskal eller frisk rosmarin.
- Du kan pynte dine muffins med f.eks. glasur, frosting og flødeostcreme. Se opskrifter PYNT TIL MUFFINS for mere inspiration.