Det søte liv...

Marmelademuffins



Ingredienser

60 g smør
100 g kokesjokolade
1 ts pulverkaffe
2 egg
125 g sukker
100 g hvetemel
1 ts bakepulver
75 g hasselnøtter
100 g stiv appelsinmarmelade med biter

Pynt:
papirformer

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i smøret på svak varme. Rør i kaffepulver til det er oppløst. Avkjøl.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel blandet med bakepulver. Bland så i den avkjølte sjokolade- og smørblandingen. Rør til slutt i grovt hakkede nøtter.

Sett doble papirformer på en plate (se tips). Dekk bunnen i formene med 1 ss deig. Legg på 1 ts appelsinmarmelade. Fyll så på med resten av deigen. Ikke fyll formene mer enn 2/3 fulle, ellers vil de renne over. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 20 min.

Tips

Doble papirformer hjelper til å holde fasongen på muffinsene. Det er i tillegg viktig at du ikke fyller papirformene for fulle. Som et alternativt til å bruke doble papirformer kan du sette papirformer i et muffinsbrett.

Vær forberedt på at appelsinmarmeladen kommer til å synke noe ned i bunnen på muffinsene og delvis blande seg med resten av deigen. Det er dette som gjør at muffinsene får en litt klebrig konsistens i bunnen - og det er nettopp det som er GODT!!

Marmelademuffins er ypperlige å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marmelademuffins