Kardemommemuffins

Ingredienser



2 egg
2 dl sukker
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 ts kardemomme
1 dl rosiner
75 g smør
1 dl melk

Pynt:
papirformer

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland rosinene med det tørre og rør i. Smelt smøret og bland med melken. Ha i deigen og rør alt forsiktig sammen.

Fordel kakerøren i doble papirformer (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i ca 10-12 min.

Tips

Vær oppmerksom på at kakedeigen er nokså tynn i konsistens. Fyll muffinsformene ved hjelp av to spiseskjeer til de er 3/4 fulle. Muffinsene hever under steking.

Bruk doble papirformer for at muffinsene skal holde fasongen bedre. Alternativt kan du sette papirformer i muffinsbrett.

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

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