# Kryddermuffins med rips




### Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1 dl rips (friske eller frosne)
♥ 175 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts kanel
♥ 75 g smør
♥ 1,5 dl yoghurt naturell

Pynt:
♥ 1 ss melis

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Pisk eggedosis av eggene og 2 dl sukker.

Rør friske eller halvtinte rips med resten av sukkeret (rør godt, men bærene skal ikke bli fullstendig most). Bland ripsene i eggedosisen.

Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og bland inn i deigen. Rør i smeltet, avkjølt smør. Tilsett til slutt yoghurt.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15–20 minutter, til de er gjennomstekte.

Avkjøl og sikt over melis før servering.

### Tips

♥ Kryddermuffinsene er fine å fryse. Gi de tinte muffinsene et ekstra dryss melis, så ser de nybakte ut!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kryddermuffins-med-rips