Festmuffins



Ingredienser

200 g smør
2 dl sukker
4 egg
5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 dl kefir

Glasur:
3 dl melis (gjerne med ulik farge)
3 ss vann

Pynt:
store muffinsformer
sølvkuler, kakestrøssel, gelétopper, Non Stop etc

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt i det tørre og bland i kefir. Rør deigen raskt sammen (se tips).

Fordel deigen i store papirformer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl helt.

Pynt muffinsene med melisglasur og diverse kakepynt og godteri - bruk fantasien!

Tips

Rør så lite som mulig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Da får du myke og luftige muffins. Rører du for mye, kan muffinsene bli for kompakte og tunge i konsistensen.

Bruk melis med farge og smak eller bruk vanlig melis og tilsett konditorfarge for å få farget glasur.

Du kan lage muffinsene i muffinsbrett eller i små papirformer. Du får da flere muffins og du må huske på å redusere steketiden.

Muffinsene er kjempefine å fryse.

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

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