Overraskelsesmuffins



Ingredienser

150 g smør
2,5 dl melk
1 egg
2 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
5 dl hvetemel

Fyll:
150 g kransekakemasse
50 g stivt bringebærsyltetøy

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med kald melk. Ha smørmelken i en bakebolle og pisk inn egg og sukker med en stålvisp. Pisk inn vaniljesukker og bakepulver. Bland til slutt inn hvetemelet til du får en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig).

Del kransekakemassen opp i 12 biter. Klem hver bit flat mellom hendene. Legg en liten klatt med syltetøy på hver (ikke for mye, da blir det sølete) og brett endene forsiktig rundt syltetøyet. Klem til i kantene slik at fyllet ikke renner ut (kransekakebitene ser ut som fylte halvmåner).

Ha 12 store papirformer utover et stekebrett. Ha en stor spiseskje med deig i hver form (bruk drøyt halvparten av deigen). Legg på en bit med fylt kransekakemasse i hver form. Dekk med resten av deigen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene i formene. Hvis du vil kan du ta de avkjølte muffinsene ut av papirformene (se bildet). Sikt melis over rett før servering.

Tips

"Overraskelsesmuffins" er fine å fryse! Sikt over litt ekstra melis rett før servering, slik at de ser ferske ut!

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

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