Blåbærmuffins med kremost



Ingredienser

125 g smør
6 dl hvetemel
2 dl sukker
1 ss bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 dl melk
2 egg

Fyll 1:
125 g kremost
1 egg
3 ss sukker
1 ts vaniljesukker
1 ts potetmel

Fyll 2:
3 dl blåbær
3 ss sukker
2 ts potetmel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland det tørre i en bolle. Visp sammen egg og melk. Rør deigen raskt sammen. Fordel deigen i 12 store muffinsformer (muffinsformene blir ca halvfulle).

Rør alt til ostefyllet sammen med en gaffel (litt klumper gjør ingenting).

Bland blåbærene (helst friske) godt med sukker og potetmel.

Lag en god fordypning i hver muffins (bruk baksiden på en skje og fingrene). Legg en spiseskje med ostefyllet i fordypningene. Ha blåbærene over ostefyllet (ca 1 ss på hver muffins) og trykk blåbærene godt ned i deigen.

Stek muffinsene på brett midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min.

Tips

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaermuffins-med-kremost