Classic Country Bran Muffins



Ingredienser

7,5 dl Kelloggs All-Bran
1 1/4 dl matolje
2,5 dl kokende vann
2,5 dl rosiner
5,5 dl fin sammalt hvete
2,5 dl brunt sukker
2,5 ts natron
2 egg
5 dl skummet kulturmelk

Pynt:
brunt sukker

Fremgangsmåte

Ha Kelloggs All-Bran og rosiner i en bakebolle. Hell over kokende vann og matolje. Rør rundt og la blandingen stå og svelle i 1 time.

Bland lett sammenpiskede egg sammen med kulturmelk. Ha dette i kliblandingen. Bland deretter sammen fin sammalt hvete, brunt sukker og natron og ha i. Bland alt raskt sammen til en jevn deig.

Fyll deigen i godt smurte og strødde muffinsformer ca 3/4 fulle (se tips). Strø over brunt sukker. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøles litt i formen før de forsiktig løsnes fra formen med en kniv og hvelves ut.

Spises nystekte og varme!

Tips

Bruk lysebrunt (demerara) sukker til denne oppskriften.

Bruk gjerne muffinsbrett til disse muffinsene, husk da å smøre godt (bruk gjerne sprayfett) og strø dem med brødrasp. Eller du kan ha papirformer i muffinsbrettet. Da er det garantert at muffinsene er lette å få ut av formen.

Se også oppskrift på "Bran Muffins", "Washington Bran Muffins", "Bran Date Walnut Muffins", "Bran Banana Date Muffins" og "Bran & Carrot Muffins".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/classic-country-bran-muffins