Blåbærmuffins med rømme

Ingredienser



2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
2 dl friske blåbær
1 ss hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Deigen blir nokså tynn i konsistensen.

Bland ca 1 dl av blåbærene med litt hvetemel (dette forhindrer at blåbærene synker til bunnen av formen under stekingen) og vend blåbærene inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformene (bruk to store skjeer eller en liten øse). Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle. Stikk resten av blåbærene litt ned i deigen på toppen av muffinsene.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne dem forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv

muffinsene deretter forsiktig ut av muffinsbrettet. Pynt med å sikte over litt melis før servering.

Tips

Muffinsene blir store og fine hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Du kan da fylle opp formene uten at muffinsene mister fasongen. Du får da ca 18 stk. Ikke fyll formene altfor fulle, for deigen vil heve seg nokså mye under stekingen.

Har du ikke muffinsbrett kan du bruke vanlige, doble papirformer. Fyll da ikke formene for fulle, ellers renner deigen over kanten under steking. Du får da flere små muffins som trenger noe kortere steketid.

Muffinsene får enda lavere fettinnhold hvis du bytter ut lettrømme med rømmekolle.

Muffinsene er kjempefin å fryse.

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

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