Havremuffins med plommer



Ingredienser

125 g smør
2 egg
2,5 dl lyst råsukker eller vanlig sukker
2 dl kulturmelk
3,5 dl havregryn (små, lettkokte)
2,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
8-10 plommer

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker luftig. Rør inn smøret og surmelken. Bland sammen havregryn, hvetemel og bakepulver. Rør dette inn i deigen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel røren i muffinsformene. Sten ut og skjær plommene i båter. Stikk dem ned i kakerøren i formene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl litt i formen. Løsne muffinsene forsiktig fra formen med en skarp kniv og hvelv dem ut av formen.

Tips

Du får 18 høye muffins hvis du setter papirformene i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett kan du bruke doble papirformer i stedet. Det er da veldig viktig å ikke fylle formene mer enn 1/2 fulle med deig, ellers vil muffinsene miste fasongen under

stekingen.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havremuffins-med-plommer