Gulrotmuffins



Ingredienser

4 egg
3 dl sukker
2 ts natron
2 ts kanel
1 ts vaniljesukker
3 dl hvetemel
1,5 dl olje
5 dl revet gulrot

Glasur:
200 g kremost
75 g smør
250 g melis
1 ts vaniljesukker

Pynt:
marsipangulrøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen. Bland sammen de tørre ingrediensene og vend i. Rør forsiktig til deigen er jevn. Til slutt tilsettes revne gulrøtter.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og hell deigen i formene. Deigen har nokså tynn konsistens, så det kan lønne seg å bruke liten øse til å fylle deigen i formene med. Fyll formene ca 3/4 fulle.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min. La muffinsene avkjøles ca 5 min i formen før de forsiktig løsnes ut av muffinsbrettet.

Pisk sammen alle ingrediensene til ostekremen til den er glatt og luftig (bruk romtemperert kremost og smør, slik at du unngår klumper i kremen).

Smør litt ostekrem på toppen av hver muffins og pynt eventuelt med en marsipangulrot på hver.

Tips

Husk å bruke olje med nøytral smak, slik som f.eks. solsikkeolje eller rapsolje.

Muffinsene får ekstra fin fasong dersom du har papirformer i et muffinsbrett. Da kan du fylle opp formene og du får store og fine muffins (ca 24 stk). Har du ikke muffinsbrett bør du bruke doble papirformer og ikke fylle formene for fulle, ellers vil de flyte over og miste fasongen. Reduser da også steketiden til ca 15 minutter. Du får da ca 30 stk. Du kan også lage store muffins ved å bruke amerikanske muffinsformer av papir. Du får da ca 16 stk.

Oppskriften kan også brukes til å lage en rund gulrotkake. Bruk da en form som er 24 cm i diameter.

Marsipangulrøtter fås kjøpt i en del velassorterte matvarebutikker og i noen hobbybutikker (f.eks. Panduro). Finner du ikke dette, kan du enten lage dine egne (oransje konditorfarge fås også kjøpt hos Panduro), eller du kan pynte med noe annet, for eksempel litt revet gulrot eller hakkede nøtter.

Muffinsene er fine å fryse, også med ostekrem. Et godt tips er å la muffinsene stå i kjøleskapet til ostekremen har stivnet litt, slik at du unngår kliss når du pakker muffinsene i fryseposer.

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

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