



## Påskemuffins

### Ingredienser

100 g smør  
2 dl sukker  
3 egg  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
4 dl hvetemel  
1,5 dl appelsinjuice

### Glasur:

melis  
litt vann eller appelsinjuice

### Pynt:

påskeegg (miniegg)

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland i vekselvis med appelsinjuice (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fordel deigen i muffinsformer (se tips). Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl.

Pynt de kalde muffinsene med litt melisglasur og påskeegg (se tips).

### Tips



Muffinsene får finest fasong dersom du har papirformene i et muffinsbrett. Har du ikke et slikt brett, bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller formene for fulle.

Du kan variere utseende på muffinsene med ulike typer glasur (for eksempel gul melisglasur eller sjokoladeglasur) og ulike typer påskeegg.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paskemuffins>