Bran Date Walnut Muffins



Ingredienser

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

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Ha Kelloggs All-Bran og hakkede dadler 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. Rør til slutt i hakkede valnøtter.

Fyll deigen i store, amerikanske muffinsformer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Pynt de avkjølte muffinsene med melisdryss.

Tips

Muffinsene er fine å fryse.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bran-date-walnut-muffins