Det søte liv...

Eplemuffins



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 2 store egg
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1,5 dl melk

Topping:
♥ 2 store epler
♥ kanel
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland dette i deigen vekselsvis med melken.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i formene til de er ca 2/3 fulle. Skrell og rens eplene og del dem i båter. Trykk noen eplebåter ned i hver muffins og strø over med kanel og perlesukker.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min. Avkjøl i noen minutter før de forsiktig hvelves ut av muffinsbrettet.

Tips

♥ Muffinsene får finest fasong om du bruker muffinsbrett. Da kan du også lage store, fulle muffins slik som på bildet. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer og ikke fylle formene mer en 1/2 fulle. Du vil da få flere muffins med mindre størrelse, som trenger noe kortere steketid.

♥ Eplemuffins er kjempefine å fryse.

♥ Se også **Eplemuffins med rømme** og **Muffins med eplebiter**.

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

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