Daddelmuffins med honning og valnøtter



Ingredienser

♥ 300 g dadler (angitt vekt er uten stener)
♥ 0,5 dl honning
♥ 0,5 dl nøytral olje
♥ 1 stort egg
♥ 1,5 dl yoghurt naturell
♥ 1,5 ts natron
♥ 1,5 dl hvetekli
♥ 3,5 dl hvetemel

Honningglasur:
♥ 50 g smør
♥ 0,5 dl sukker
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 3 ss honning
♥ 1,5 ss kokende vann

Pynt:
♥ 2 dl valnøtter

Fremgangsmåte

Begynn med glasuren:
Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker. Rør ut honning i kokende vann og tilsett.

Finn frem muffinsbrett og smør dem godt, både i bunnen og rundt kantene.

Legg en stor spiseskje av honningglasuren i bunnen på hver muffinsform. Strø grovt hakkede valnøtter i hver form.

Lag deretter muffinsdeigen:
Mos dadlene i food processor. Varm honning og tilsett sammen med olje, egg, yoghurt og natron. Kjør massen jevn. Bland deretter inn hvetekli og hvetemel til en tykk deig (ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fyll deigen i muffinsformene.

Steking:
Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15–20 minutter.

Avkjøl muffinsene bare i et par minutter før de forsiktig hvelves ut av formen.

Tips

♥ Det er viktig at du avkjøler de stekte muffinsene i et par minutter før du hvelver dem ut av muffinsbrettet. Venter du for lenge, stivner glasuren og muffinsene går i stykker når du skal hvelve dem ut. Venter du ikke i det hele tatt, er glasuren for rennende. Eventuelle valnøtter som faller av muffinsene når du tar dem ut av formen kan du klemme på muffinsene. De vil feste seg til muffinsene etter hvert som honningglasuren stivner.

♥ Bruk helst "bløte" dadler som kjøpes i løsvekt, ikke de som er innpakket og tilsatt glykose.

♥ Muffinsene er fine å fryse.

♥ Se også kjempegod **Daddel- og valnøttkake**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daddelmuffins-med-honning-og-valnotter