Plommemuffins

Ingredienser



125 g smør
1,5 dl sukker
2 egg
1 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
1,25 dl melk

Fyll:
200 g plommer (vekt uten stener)
1,5 ss sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

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

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene.

Del plommene i båter. Bland sukker og kanel i en plastpose og legg i plommene. Rist forsiktig til de er dekket med sukker og kanel.

Stikk plommene lett ned i kakerøren. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl i noen minutter i formen før muffinsene forsiktig løsnes fra muffinsbrettet.

Tips

Muffinsene får absolutt finest form om du bruker muffinsbrett!

"Plommemuffins" smaker ekstra godt servert lunkne sammen med vaniljeis.

Muffinsene kan fryses.

- -

TUSEN PLOMMER

"Hvis du eier tusen plommer
kan du leve hele året.
Har du hull i dine lommer,
kan du klø deg selv på låret.

Jeg har hverken tusen plommer
eller hull i mine lommer.
Jeg har bare godt humør
og kan klø meg hvis det klør."

(Norsk barnesang. Tekst: Inger Hagerup,
Melodi: M.J. Nissen)

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

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