Blåbærmuffins med hasselnøtter

Ingredienser



3 egg
3 ss sukker
50 g smør
1 ts bakepulver
1 dl hvetemel
1 dl blåbærsyltetøy
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smør og rør i. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i. Tilsett deretter blåbærsyltetøy. Rør til slutt i grovt hakkede hasselnøtter.

Fyll røren i store, amerikanske muffinsformer, eller sett mindre muffinsformer i et muffinsbrett (det gjør at muffinsene holder fasongen bedre).

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 25 min ved store muffins eller i 12-15 min ved mindre muffins (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte).

Hvis du vil, kan du pynte muffinsene med noen friske blåbær, slik som på bildet.

Tips

Muffinsene er fine å fryse.

Et godt serveringstips er å dele muffinsene i to og fylle dem med friske bær og vaniljeis! Nydelig!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaermuffins-med-hasselnotter