Vaniljemuffins til bursdagsselskap



Ingredienser

Vaniljemuffins (50 stk):
♥ 600 g smør
♥ 600 g sukker
♥ 8 store egg
♥ 8 ts vaniljesukker
♥ 8 ts bakepulver
♥ 1 kg hvetemel
♥ 6 dl melk (eller fløte)

Marengsglasur:
♥ 6 eggehviter
♥ 4 ss sitronsaft
♥ 2 ss glukose
♥ 1 kg melis
♥ 4-5 typer konsentrert konditorfarge

Pynt:
♥ strøssel, glitter, sukkerpynt av forskjellig slag

Fremgangsmåte

Vaniljemuffins:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen.

Sikt litt av hvetemelet sammen med vaniljesukker og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen.

Vend resten av hvetemelet inn i smørkremen vekselsvis med melken til en jevn deig.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Marengskrem:

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sitronsaft, glukose og melis og pisk videre til du får en tykk, blank marengs.

Fordel marengsen i 4-5 skåler og rør inn konsentrert konditorfarge slik at du får marengsglasur i forskjellige farger.

Sett muffins og glasurskålene på bordet med kakepynten.

Tips

♥ Jeg brukte her stive muffinsformer, som fås kjøpt i mange butikker som selger kakeutstyr. Disse kan settes rett på stekeplaten og er litt mindre, derfor fikk jeg noe flere enn 50 muffins. Bruker du i stedet myke papirformer, bør du sette dem i muffinsbrett slik at muffinsene holder fasongen under stekingen.

♥ Det går fint å lage muffinsene klare kvelden i forveien. Pakk muffinsene inn i plast så de holder seg myke til dagen etter.

♥ Marengskremen bør du aller helst lage samme dag for at konsistensen skal bli skikkelig bra.

♥ Vil du smaksette noen av muffinsene med noe annet enn vanilje, kan du bytte ut vanilje med revet sitronskall for å få sitronsmak, eller du kan bytte ut litt av hvetemelet med kakaopulver for å få sjokoladesmak.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljemuffins-til-bursdagsselskap