Frokostmuffins

Ingredienser



200 g smør
2 dl sukker
4 store egg
2,5 dl kulturmelk
2,5 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker
5 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)
2 dl müsli (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, vaniljesukker og bakepulver. Bland halvparten av melet i smørkremen. Ha deretter i kulturmelken. Tilsett så resten av melet og rør deigen jevn. Bland i havregryn og müsli. Ikke rør i deigen mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Fordel deigen i 16 store muffinsformer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 i 15-20 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte).

Tips

Jeg foretrekker usøtet müsli som inneholder rosiner.

Muffinsene på bildet er stekt i muffinsbrett med ekstra store hull. Du kan også bruke amerikanske muffinsformer av stivt papir.

"Frokostmuffins" smaker nydelig helt nystekte! De er fine å fryse. Tin dem og varm dem litt opp igjen før servering.

Se også oppskrift på "Müslimuffins".

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

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