Eple- og kanelmuffins med crumble



Ingredienser

2 egg
1,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
100 g smør
2 dl melk
skall av 1 sitron
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Eplefyll:
3 store epler
1 ss smør
2 ss sukker
2 ss kanel

Smuldretopping:
1 dl hvetemel
1 dl sukker
2 dl havregryn (små, lettkokte)
75 g smør

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Smelt smøret og ha i eggedosisen sammen melken og revet sitronskall. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen.

Skrell eplene og del dem i store biter. Smelt smøret i en kjele. Ha i eplebitene, sukker og kanel (se tips). Stek i noen minutter over middels varme, slik at eplene blir møre. Avkjøl.

Lag smuldredeigen, enten ved å kjøre alt sammen i en food processor, eller - hvis du ikke har food processor - ved å første smuldre smøret i melet med fingrene og deretter blande i sukker og havregryn.

Bland det avkjølte eplefyllet forsiktig inn i muffinsdeigen.

Sett store muffinsformer utover på en stekeplate. Fyll deigen i formene, til de er ca 2/3 full. Strø litt av smuldredeigen å toppen av hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 25-30 min.

Tips

Det er riktig at det skal være 2 ss kanel (altså ikke 2 ts). Det er mye kanel, og det er meningen. Blandingen blir nærmest som kanelsirup og eplene skal bare freses litt i den. Pass nøye på så ikke kanelsirupen blir svidd, så du må røre hele tiden og ikke bruke for sterk varme.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eple-og-kanelmuffins-med-crumble