Lemon Curd Muffins (Muffins med sitronkrem)



Ingredienser

200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
100 g sukker
1 stort egg
0,75 dl matolje (se tips)
1,5 dl melk
0,5 ts vaniljeessens

Fyll:
1 dl Lemon Curd

Pynt (kan sløyfes):
0,5 dl Lemon Curd
sukker

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og sukker i en bakebolle. Bland sammen egget, olje, melk og vaniljeessens i en annen bolle med en stålvisp. Ha det våte i det tørre, og rør forsiktig sammen til deigen er blandet (ikke rør mer enn nødvendig).

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fyll formene med 1 spiseskje deig, slik at bunnen blir dekket. Legg så på 1 spiseskje Lemon Curd. Fordel så resten av deigen i formene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 190°C i 10-15 min. Avkjøl litt før du forsiktig tar muffinsene ut av muffinsbrettet.

Hvis du vil kan du pynte de avkjølte, ferdigstekte muffinsene: Smelt Lemon Curd i mikro (ca 1 minutt). Pensle på muffinsene og dypp muffinsene deretter i en skål med sukker.

Tips

Pass på at du bruker olje med nøytral smak, slik som for solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

Du får kjøpt ferdiglaget Lemon Curd blant annet hos Meny (se etter Scotts Lemon Curd, 1 glass = 340 gram).

HJEMMELAGET LEMON CURD:

saft og skall av 1 sitron
3 eggeplommer
1 dl sukker
50 g usaltet smør

Bland sitronsaft, sitronskall, eggeplommer, sukker og smør i en kjele. La blandingen putre under omrøring til den tykner. Avkjøl.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-curd-muffins-muffins-med-sitronkrem