Cherry Cream Cheese Muffins



Ingredienser

Cherry Cream Cheese Muffins:
250 g kremost naturell
65 g mykt smør
1 dl sukker
2 store egg
0,5 dl seterrømme
0,5 ts mandelessens
1 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
2 dl moreller uten sten, delt i små biter

Cream Cheese Frosting:
80 g kremost naturell
60 g mykt smør
4,5 dl melis

Pynt:
hele moreller med stilk

Fremgangsmåte

Pisk sammen romtemperert kremost og smør. Pisk inn sukker og eggene, ett om gangen. Bland så inn rømme og mandelessens. Sikt mel og bakepulver og bland i. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet. Vend i morellbitene til slutt.

Fordel deigen i 12 muffinsformer så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 170°C i ca 20 min. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Pisk sammen romtemperert kremost og mykt smør til kremostglasuren. Pisk inn melis. Fordel dette vakkert på muffinsene og pynt med moreller.

Tips

Dersom du synes kremostglasuren virker for myk, kan den settes en liten stund i kjøleskapet før du har den på muffinsene. Det blir også veldig pent om du sprøyter kremostglasuren på muffinsene med en kakesprøyte.

Jeg har falt pladask for muffinsformene du ser på bildet. De er firkantede og laget av papp med søtt mønster. Formene tåler ovnsvarmen utmerket. Kjøpt hos Åhlens.

Bruker du vanlige papirformer, bør du ha dem i muffinsbrett så du er sikker på at de holder fasongen.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cherry-cream-cheese-muffins