Bringebærmuffins med marsipan

Ingredienser



150 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
0,5 dl matfløte
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel
2 dl bringebær

Pynt:
100 g ekte marsipan
friske bringebær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver og rør inn i deigen sammen med matfløte. Til slutt vendes bringebærene forsiktig inn i deigen.

Fyll deigen i muffinsformer så de blir 2/3 fulle. Riv marsipanen på rivjern. Fordel revet marsipan og noen friske bringebær på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Pynt eventuelt med flere friske bringebær.

Tips

Ekte marsipan (lilla rull fra Odense) har høyere innhold mandler enn vanlig, hvit figurmarsipan og egner seg best til steking. Fås kjøpt i de fleste store norske matvarebutikker.

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.

"Bringebærmuffins med marsipan" kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaermuffins-med-marsipan