Blåbærmuffins med kremostglasur



Ingredienser

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

Kremostglasur:
80 g kremost naturell
60 g mykt smør
4,5 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens og matfløte. Sikt deretter mel og bakepulver og bland det hele til en jevn deig. Vend til slutt i blåbærene.

Fordel deigen i muffinsformer så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min. Avkjøl helt.

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

Tips

Dersom du synes kremostglasuren virker for myk, kan den settes en liten stund i kjøleskapet før du har den på muffinsene.

Jeg lagde disse muffinsene i lyseblå, firkantede silikonformer, som du ser på bildet. Og tilfeldigvis klarte jeg å finne kakestrøssel med akkurat samme blåfarge... kult:-) Bruker du vanlige papirformer, bør du ha dem i muffinsbrett så du er sikker på at muffinsene holder fasongen under stekingen.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaermuffins-med-kremostglasur