Eplemuffins med eplefyll



Ingredienser

300 g hvetemel
2 dl sukker
2,5 ts bakepulver
2 store egg
1 dl crème fraîche
1 dl melk
50 g smeltet smør

Fyll:
380 g eplemos med biter (se tips)

Pynt:
1 stort eple
3 ss sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Pisk sammen egg, crème fraîche, melk og smør i en annen bolle. Ha dette så i det tørre og bland til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fyll store muffinsformer litt i underkant av halvfulle med deig. Legg på en stor spiseskje eplemos i hver muffins. Fordel resten av deigen oppå eplemosen (muffinsformene skal da være ca 3/4 fulle).

Rens eplet og legg noen tynne epleskiver på toppen av hver muffins. Bland sukker med litt kanel og dryss på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene på plate midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til de er gjennomstekte.

Tips

Jeg brukte 1 glass Noras hjemmelagde eplemos med biter (380 gram). Du må gjerne bruke hjemmelaget eplemos i stedet.

Hvis du bruker muffinsbrett kan du fylle muffinsene nokså fulle uten at de mister fasongen under stekingen. Det går an å få kjøpt muffinsbrett for store muffins (for eksempel hos Traktøren i Oslo eller hos diverse nettbutikker, se under "Lenker" på startsiden). Alternativt kan du bruke store papirformer med stivt papir (amerikanske muffinsformer).

Muffinsene er fine å fryse!

- -

DETTE VESLE EPLETREET

"Dette vesle epletreet,
rundgnagd av sultne mus i vinter,
det burde for lengst ha oppgitt livet
hvis det hadde hatt folkevett.
Likevel blomstrer det fra topp til tå.
Det har bare naturvett,
stakkar."

(Inger Hagerup)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplemuffins-med-eplefyll