Pæremuffins med dadler og pistasjnøtter

Ingredienser



100 g brunt sukker
2 store egg
100 g smør
1 vaniljestang
1 ss kanel
1 ts bakepuvler
125 g hvetemel
200 g pærebiter (se tips)
50 g daddelbiter

Pynt:
2 ss brunt sukker
1 ts kanel
75 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pisk sukker og eggene luftige. Smelt smør og ha i. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut belegget med frø på innsiden. Ha også dette i eggedosisen. Bland i kanel og bakepulver. Skrell og rens pærer og del dem opp i små biter. Ta ut stenene av dadlene og del også disse opp i små biter. Vend daddel- og pærebitene i et par spiseskjeer av hvetemelet (dette forhindrer at de synker til bunns i muffinsene under stekingen). Ha resten av melet i deigen og rør den glatt og klumpfri. Til slutt vendes de melete pære- og daddelbitene inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 muffins av denne oppskriften. Strø over blanding av brunt sukker og

kanel.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Ta dem ut av ovnen, dryss på hakkede pistasjnøtter og la muffinsene avkjøle litt før servering.

Tips

Jeg brukte 2 pærer til denne oppskriften. I originaloppskriften står det 3 pærer, men jeg synes at det ble mer enn nok med 2 stk. Det er lurt å dele pærene og dadlene opp i bittesmå biter. Det forhindrer at bitene synker ned i bunnen og pære- og daddelsmaken fordeler seg mer jevnt i muffinsene.

Pistasjnøttene bør drysses på muffinsene rett etter at de kommer ut av ovnen, slik at de fester seg best mulig til dem. Vil du at de skal henge bedre fast, kan du enten drysse dem på før steking (men da vil de synke litt mer inn i deigen), eller du kan feste dem til muffinsene ved å helle på et par dråper flytende honning før du drysse på nøttene.

Denne supre muffinsoppskriften er hentet fra KKs julehefte, bortsett fra at jeg har gjort noen få endringer (juleheftet var bilag til KK 47/2010).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paeremuffins-med-dadler-og-pistasjnotter