Solbærmuffins



Ingredienser

4 egg
150 g sukker
150 g smeltet smør
100 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
100 g solbærsyltetøy

Glasur:
200 g melis
2 ss smeltet smør
et par ss melk

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i smeltet smør. Sikt samme mel, bakepulver og vaniljesukker. Bland dette i deigen til den er klumpfri. Rør i solbærsyltetøy til slutt. NB! Merk at dette blir en tynn kakerøre.

Ha muffinsformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Avkjøl.

Rør sammen melisglasur av melis, smeltet smør og melk. Fordel litt glasur på toppen av hver muffins og strø over litt kakestrøssel til pynt.

Tips

Som nevnt er dette en muffinsrøre som skal være tynn i konsistensen. Det kan være lurt å bruke en liten øse når du fyller muffinsformene med deigen. De ferdigstekte muffinsene blir veldig myke og lette i konsistensen.

Solbærsyltetøyet gir mild smak og farge på muffinsene. Vil du ha sterkere solbærsmak, kan du tilsette noen friske eller frosne solbær hvis du har.

Vil du ha litt mer fargerike muffins, kan du ha lilla konditorfarge i muffinsdeigen og rosa konditorfarge i melisglasuren.

De nydelige papirformene med lilla striper er kjøpt i den svenske nettbutikken www.klarafardiga.com.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/solbaermuffins