Pæremuffins med kanel



Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 4 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 2 dl melk
♥ 50 g smør
♥ 1 egg
♥ 2-3 pærer i biter (300 g pærebiter, se tips)

Sukker- og kaneldryss:
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver og kanel i en rørebolle. I en annen bolle blandes melk, smeltet smør og egget. Ha det våte i det tørre og vend deigen sammen (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet). Det skal bli en nokså fast deig (se tips).

Skrell og rens pærer og del opp i små terninger (ca 1 cm). Mål opp 300 g pærebiter og bland disse forsiktig inn i deigen.

Ha muffinsformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca. 2/3 fulle.

Bland sukker og kanel i en skål og dryss blandingen på toppen av muffinsene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Siden pærene varierer såpass mye i størrelse, er det vanskelig å si akkurat hvor mange du trenger. For å få riktig mengde, har jeg derfor angitt vekten av de ferdigskrelte og rensede pærebitene jeg brukte (300 g).

♥ Merk at denne muffinsdeigen er nokså tykk i konsistensen. Det er nødvendig siden pærene avgir nokså mye saft når muffinsene stekes. De ferdig muffinsene blir saftige og gode og pærebitene fordeler seg jevnt i muffinsene uten å synke til bunns under stekingen.

♥ Pass på at du ikke rører for mye i deigen, så unngår du at den blir seig. Det våte og det tørre skal bare vendes raskt sammen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paeremuffins-med-kanel