Eplemuffins med honning, mandler og kanel



Ingredienser

♥ 125 g brunt sukker
♥ 1 dl honning (se tips)
♥ 1 dl nøytral olje (se tips)
♥ 2 store egg
♥ 1 dl gresk yoghurt (se tips)
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 50 g mandler
♥ 2 middels store epler

Topping:
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 50 g mandler

Fremgangsmåte

Rør sammen brunt sukker, honning (se tips), olje, eggene og yoghurt. I en annen bolle blander du mel, bakepulver og kanel. Bland det våte med det tørre, men ikke rør mer enn nødvendig.

Hakk mandlene. Skrell og rens eplene og del dem opp i terninger (ca 1 cm store). Vend mandler og eplebitene forsiktig inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Bland sukker, kanel og hakkede mandler til toppingen. Dryss dette på toppen av hver muffins.

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

Muffinsene smaker aller best varme og nystekte!

Tips

♥ Varm opp honningen så den blir flytende før du blander den med resten, hvis du bruker fast honning (dette er ikke nødvendig om du bruker akasiehonning eller lignende type flytende honning).

♥ Husk at du må bruke olje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

♥ Jeg brukte gresk yoghurt i denne oppskriften, som er ekstra tykk i konsistensen. Du kan også bruke norsk matyoghurt.

♥ Muffinsene smaker som sagt aller best varme og nystekte. De kan imidlertid fryses. Varm dem gjerne opp igjen rett før servering, så smaker de som nylagde igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplemuffins-med-honning-mandler-og-kanel