Bringebærmuffins med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 1 stort egg
♥ 2,5 dl melk
♥ 0,5 dl matolje
♥ 250 g hvetemel
♥ 150 g sukker
♥ 3 ss vaniljesukker
♥ 1 ss bakepulver
♥ 0,5 ts salt

Fyll:
♥ 100 g bringebær
♥ 2 dl vaniljekrem

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, melk og olje i en bolle.

I en annen bolle blandes mel, sukker, vaniljesukker, bakepulver og salt.

Ha eggeblandingen i bollen med de tørre ingrediensene og vend forsiktig rundt med slikkepotten så deigen blir blandet, men ikke rør mer enn nødvendig.

Fordel deigen i muffinsformer slik at formene blir halvfulle.

Legg 1-2 bringebær og en stor teskje vaniljekrem på hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C ca. 15 minutter, til muffinsene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Når du lager denne kakerøren, er det viktig at du ikke rører mer enn nødvendig for å få alt blandet. Dette for å unngå at deigen blir seig og muffinsene kompakte. For å få luftige muffins bruker jeg som beskrevet bare en slikkepott og vender rundt for hånd noen ganger slik at deigen såvidt blander seg.

♥ Husk på at du bruker matolje med nøytral smak. Solsikkeolje og rapsolje kan også bruke, men unngå soyaolje og olivenolje.

♥ Jeg har her brukt noen superstilige muffinsformer fra Miss Étoile som heter "Eyes and Dots". Disse er laget av papp og holder fasongen fint under stekingen. Hvis du bruker vanlige papirformer, bør du sette dem i muffinsbrett før du fyller dem med deig.

♥ Jeg har brukt friske bringebær, men frosne kan også brukes. Hjemmelaget vaniljekrem smaker jo absolutt best, og jeg brukte denne oppskriften (men brukte omtrent bare halvparten til disse muffinsene). Men som sagt går det også helt greit å bruker ferdigkjøpt vaniljekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaermuffins-med-vaniljekrem