



Gresskarmuffins med pekanstrøssel

Ingredienser

Pekanstrøssel:

- ♥ 120 g hvetemel
- ♥ 100 g brunt sukker
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 100 g smør
- ♥ 125 g pekannøtter

Muffins:

- ♥ 2 egg
- ♥ 2,5 dl gresskarpuré (se tips)
- ♥ 1 dl rapsolje
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 0,5 dl vann
- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 0,5 ts salt
- ♥ 0,5 ts kanel
- ♥ 1,5 ts nellik

Fremgangsmåte

Pekanstrøssel:

Bland hvetemel, brunt sukker og kanel.

Tilsett mykt smør og fint hakkede pekannøtter.



Kjør det hele sammen i en food processor til en kornete masse.

Muffins:

Ha egg, gresskarpuré, rapsolje, vaniljeekstrakt og vann i en bolle. Visp blandingen raskt sammen.

Bland mel, sukker, natron og krydder i en annen bolle.

Ha gresskarpuréen i bollen med det tørre.

Ha også i 2 dl av *pekanstrøsselet*.

Bland muffinsdeigen raskt sammen.

Ha muffinsformer i muffinsbrett og fyll i deigen slik at formene blir ca. 2/3 fulle.

Fordel resten av pekanstrøsselet som topping oppå muffinsene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter.

Tips

? [Hjemmelaget gresskarpuré](#) er lett å lage, se eget innlegg [HER](#). Du koker bare gresskarkjøttet i litt vann til det er mørt, heller av vannet og moser gresskarkjøttet til puré med en stavmikser. Mål opp 2,5 dl til denne oppskriften.

? I stedet for krydderet som er angitt i oppskriften, kan du bruke [Hjemmelaget gresskarkrydder \(Pumpkin Spice\)](#). Bruk da 1 ts i pekanstrøsselet og 2 ts i muffinsdeigen.

? Gresskarmuffinsene smaker aller best nystekte, men tåler fint å oppbevares i noen dager. Pakk dem godt inn i plast og oppbevar kjølig. De kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarmuffins-med-pekanstrossel>