



Kvikklunsmuffins

Ingredients

2 egg
200 g sukker
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao
150 g smør
1,5 dl melk

Glasur:

50 g smør
2 ss kaffe eller melk
1 ss kakao
2 ts vaniljesukker
250 g melis

Pynt:

kokos

Instructions

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Sikt det tørre sammen. Bland det tørre og smørmelken vekselvis i eggedosisen og rør alt til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig). Deigen skal være nokså flytende i konsistensen.

Fyll røren i muffinsformer (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl muffinsene.



Smelt smøret til glassuren i en liten kjele. Tilsett kaffe eller melk, og deretter kakao, vaniljesukker og melis. Rør til glassuren er glatt og klumpfri. Avkjøl glassuren i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Smør litt sjokoladeglassuren over hver muffins. Dryss over kokos. La muffinsene stå kjølig til glassuren har stivnet.

Tips

Bruk doble papirformer og ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle. Eller har papirformer i et muffinsbrett. Da er du garantert at muffinsene får fin fasong uten å flyte over.

"Kvikklunsmuffins" er kjempefine å fryse, også med glasur.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/kvikklunsmuffins>