



Pæremuffins med kanel

Ingredients

- ♥ 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 pærebitar, se tips)



Sukker- og kaneldryss:

- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 1 ts kanel

Instructions

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 pærebitar 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 steking.

♥ 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22231>