



---

## Muffins med appelsinsjokolade

### Ingredients

- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 2,5 dl hvetemel
- ♥ 1 dl surmelk
- ♥ 1 ts revet appelsinskall
- ♥ 100 g appelsinsjokolade



### Instructions

Pisk mykt smør og sukker sammen til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk til smørkremen blir luftig og fin. Sikt de tørre ingrediensene og bland dette inn i deigen sammen med surmelk. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet sammen (se tips). Vend i revet appelsinskall og fint hakket appelsinsjokolade til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett eller bruk muffinsformer av stiv papp som holder fasongen under steking. Fyll formene 2/3 fulle med deig.

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

### Tips

Det å ikke røre for mye deigen etter at melet tilsettes, er viktig for å få luftige og fine muffins. Bare vend deigen lett sammen med en slikkepott når du rører i det tørre og surmelken for best resultat.

Pakk muffinsene inn i plast hvis du vil oppbevare dem over natten, så holder de seg myke. Muffinsene er fine å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22639>