



Bananmuffins med hasselnøtter og ostekrem

Ingredienser

Bananmuffins:

- 2 store egg
- 175 g sukker
- 1,5 dl most banan
- 125 g smør
- 1 ts vaniljeekstrakt
- 0,5 ts natron
- 0,5 dl rømme
- 2,5 dl hvetemel
- 75 g hakkede hasselnøtter

Ostekrem:

- 200 g kremost
- 50 g smør
- 3 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker. Rør i most banan og smeltet smør. Bland deretter i resten av ingrediensene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Rør sammen mykt smør med kremost og melis.

Smør ostekremen oppå muffinsene.



Tips

Bruk godt modne bananer - det gir best smak. Banan moses raskt med stavmikser. 1,5 dl most banan tilsvarer ca 1,5 stk.

Disse cupcakesene er fine å fryse.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-hasselnotter-og-ostekrem>