



## Nøttemuffins med rom

### Ingredienser

150 g smør  
125 g sukker  
3 egg  
150 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
6 ts vaniljesukker  
150 g hasselnøtter  
1 ss rom

### Pynt:

20 g hasselnøtter  
papirformer

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt i hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Mal nøttene og vend i sammen med rom.

Fordel deigen i doble muffinsformer (se tips). Dryss litt hakkede nøtter over hver muffins til pynt.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20 min.

### Tips

Hvis du bruker doble papirformer, holder muffinsene fasongen bedre.

Du kan alternativt ha enkle papirformer i et muffinsbrett. Du kan også steke muffinsene direkte i et muffinsbrett. Muffinsene vil da bli litt større, og du må steke



dem litt lenger.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nottemuffins-med-rom>