



## Vaniljekesammuffins med jordbær og sjokolade

### Ingredienser

125 g smør  
2 egg  
1 dl sukker  
3 dl vaniljekesam  
4,5 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
75 g kokesjokolade  
150 g friske jordbær



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker og vaniljekesam med en stålvisp. Rør i det avkjølte smøret, bakepulver og hvetemel. Tilsett hakket sjokolade. Skjær jordbærene i biter og vend inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 25 min. Avkjøl. Løsne muffinsene fra formen med en skarp kniv og hvelv dem forsiktig ut av formen.

### Tips

Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Bare vend rundt noen ganger med slikkepotten slik at melet blander seg i deigen. Dette for å hindre at deigen blir seig.

Dette blir en tykk deig, som er meningen fordi bærene avgir væske under steking.

Det er lurt å skjære jordbærene i mindre biter for å hindre at de synker ned i bunnen av muffinsene under steking.

Muffinsene er kjempefine å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekesammuffins-med-jordbaer-og-sjokolade>