



## Sitronmuffins med mandler

### Ingredienser

150 g smør  
150 g sukker  
2 egg  
1 sitron  
1 ts bakepulver  
175 g hvetemel  
50 g mandler



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn i deigen. Rør deretter i presset saft og finrevet skall fra sitronen (se tips). Hakk mandlene og bland inn i deigen til slutt.

Fyll deigen i papirformer (bruk gjerne muffinsbrett, se tips) ved hjelp av to spiseskjeer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min.

### Tips

Det er lurt å blande det tørre i smørkremen før du rører i sitronsaft og -skall, ellers har deigen lett for å skille seg.

Muffinsene får finest fasong dersom du har papirformene i et muffinsbrett. Har du ikke et slikt brett, bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller formene for fulle.

Se også oppskrift på "Sitronmuffins".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronmuffins-med-mandler>