



Plommemuffins

Ingredienser

125 g smør
1,5 dl sukker
2 egg
1 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
1,25 dl melk

Fyll:

200 g plommer (vekt uten stener)
1,5 ss sukker
1 ts kanel



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen vekselvis med melken.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene.

Del plommene i båter. Bland sukker og kanel i en plastpose og legg i plommene. Rist forsiktig til de er dekket med sukker og kanel.

Stikk plommene lett ned i kakerøren. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl i noen minutter i formen før muffinsene forsiktig løsnes fra muffinsbrettet.

Tips

Muffinsene får absolutt finest form om du bruker muffinsbrett!

"Plommemuffins" smaker ekstra godt servert lunkne sammen med vaniljeis.

Muffinsene kan fryses.

--

TUSEN PLOMMER

"Hvis du eier tusen plommer

kan du leve hele året.

Har du hull i dine lommer,

kan du klø deg selv på låret.

Jeg har hverken tusen plommer

eller hull i mine lommer.

Jeg har bare godt humør

og kan klø meg hvis det klør."

(Norsk barnesang. Tekst: Inger Hagerup,

Melodi: M.J. Nissen)

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommemuffins>