



Gulrotmuffins med honning

Ingredienser

- 150 g smør
- 3 store ss honning
- 2 egg
- 3 ss sukker
- 1,5 dl melk
- 0,5 ts muskat
- 0,5 ts kanel
- 0,5 ts ingefær
- 0,5 ts kardemomme
- 2 ts bakepulver
- 375 g hvetemel
- 2 store gulrøtter
- 1 dl lyse rosiner (sultanarosiner)

Pynt:

melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning. Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp. Bland i smørhoningen og melk. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Vend til slutt i revne gulrøtter og rosiner. Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt såvidt blandet.

Fyll deigen i muffinsformer. Bruk muffinsbrett som er godt smurt og strødd, eller ha papirformer i muffinsbrett.



Stekes på rist midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Avkjøl muffinsene i noen minutter før de forsiktig tas ut av formen.

Tips

Det meste av sukkeret i disse muffinsene er byttet ut med honning. Muffinsene blir ikke så søte, så jeg liker å drysse dem med melis før servering.

Muffinsene kan fryses. Gi dem gjerne et nytt dryss melis rett før servering, slik at de ser ferske og delikate ut.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotmuffins-med-honning>