



## Blåbærmuffins med crème fraîche

### Ingredienser

5 dl hvetemel  
2 dl sukker  
2,5 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
2 store egg  
1 dl crème fraîche  
1 dl melk  
50 g smør  
- -  
4 dl blåbær



### Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. I en annen bolle vispes eggene lett sammen med crème fraîche, melk og smeltet smør. Ha det våte i bollen med det tørre og bland deigen raskt sammen for hånd (ikke rør med enn nødvendig). Deigen skal bli tykk og kompakt.

Ha muffinsformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene så de blir omtrent halvfulle. Ha rikelig med blåbær oppå deigen i hver muffinsform og trykk bærene lett ned i deigen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 20 minutter (ca. 15 minutter hvis du lager mindre muffinser). Sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekte før du tar de ut av ovnen. Avkjøl muffinsene på rist.

### Tips

Muffinsene er fine å fryse.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blabaermuffins-med-creme-fraiche>