



Chèvre- og fikenmuffins

Ingredienser

- ♥ 4 egg
- ♥ 2 eggehviter
- ♥ 4 dl brunt sukker
- ♥ 5 dl yoghurt naturell
- ♥ 1,5 dl olivenolje
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 9 dl fullkornshvetemel (se tips)
- ♥ 3 ts bakepulver
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 1 ts salt



Fikenfyll:

- ♥ 6 dl tørkede fiken oppdelt i biter
- ♥ 1 ss hvetemel

Chèvreffyll:

- ♥ 350 g Soignon chèvre (se tips)
- ♥ 1 ts revet sitronskall
- ♥ 1 ss vaniljeekstrakt
- ♥ 4 ss flytende honning

Pynt:

- ♥ 6 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Ha de hele eggene og eggehvite i en bolle. Visp dette lett sammen med brunt sukker, yoghurt, olje og vanilje. I en annen bolle blandes fullkornshvetemel med bakepulver, natron og salt. Ha det tørre i bollen med det våte. Rør forsiktig rundt med en slikkepott til deigen blander seg, men ikke rør mer enn absolutt nødvendig.

Skjær tørkede fiken opp i mindre biter. Vend disse i litt hvetemel (dette forhindrer at de synker til bunns i muffinsene under stekingen) og bland dem forsiktig inn i deigen.

Til ostefylllet smuldres chèvre i en bolle (skjær vekk skorpen og bruk kun den myke delen avosten). Tilsett fint revet sitronskall, vanilje og honning. Pisk dette sammen med elektrisk håndmikser til en glatt chèvrekrem.

Sett muffinsformer i muffinsbrett. Fyll formene halvfulle med deig. Legg på en stor spiseskje chèvrekrem. Dekk med resten av deigen. Dryss over brunt sukker.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter, til muffinsene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg bruker ekte fransk Soignon chèvre, som har fantastisk god smak. Osten fås kjøpt i store og mindre pakninger. Jeg synes det er greit å skjære vekk skorpen før jeg pisker den sammen med de øvrige ingrediensene til chèvrekremen.

♥ Jeg bruker fullkornshvetemel i denne oppskriften, som gjør at muffinsene blir grove, men likevel veldig myke og luftige. Du kan i stedet bruker fint sammalt hvetemel, men muffinsene vil da fremstå noe grovere enn om du bruker fullkornshvetemel.

♥ Bruk myke tørkede fiken (jeg pleier å klippe dem i mindre biter med en saks). Vend bitene gjerne i littegrann mel før de blandes i deigen, så forhindrer du at fikenbitene synker til bunns i muffinsene i løpet av stekingen.

♥ Disse muffinsene smaker fantastisk helt nystekte mens osten er helt bløt, men det kan oppbevares i plast i flere dager og er også fine å fryse.