



## Appelsinmuffins

### Ingredienser

100 g smør  
2 dl sukker  
3 egg  
4 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
1,5 dl appelsinjuice

### Pynt:

3 dl melis  
2-3 ss appelsinjuice  
apsikat



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett ett egg om gangen under pisking. Sikt i det tørre vekselvis med appelsinjuice. Bland deigen lett sammen (rør så lite som mulig).

Sett doble papirformer fordelt på to stekeplater og fyll formene 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl helt. Fjern overflødige papirformer som er løse.

Rør sammen melis og appelsinsaft til melisglasur. Pynt de kalde muffinsene med litt glasur og noen biter med apsikar.

### Tips

Det er lurt å bruke doble papirformer for å unngå at muffinsene mister formen under steking. Alternativt kan du sette papirformene i muffinsbrett.

Apsikaten blir penere og gulere hvis du skyller den i litt kaldt vann og så tørker den godt med et papirhåndkle. Plukk ut de peneste bitene til pynten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/appelsinmuffins>