Blåbærmuffins med vaniljekrem



Ingredienser

150 g smør
2 dl sukker
2 ts vaniljesukker
3 egg
1,5 dl melk
4,5 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 dl blåbær (friske eller frosne)

Fyll:
1 pk vaniljesaus (til koking)
1,5 dl melk
1 ss sukker

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Visp smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Bland rensede, friske blåbær eller frosne (ikke tinte!) blåbær med 0,5 dl av hvetemelet. Bland resten av melet med bakepulveret og ha i deigen vekselsvis med melk. Rør til slutt forsiktig i blåbærene. Fordel deigen i store muffinsformer.

Kok opp vaniljesauspulver, melk og sukker til du får en tykk og stiv vaniljekrem. Avkjøl til den er lunken.

Lag en nokså dyp grop i hver muffins (bruk to teskjeer: stikk de ned i midten av hver muffins og dra deigen litt til side, slik at det dannes en grop). Ha en teskjestor klatt med vaniljekrem i gropene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl helt. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Det kan være smart å begynne med vaniljekremen, slik at den er klar når du skal fylle muffinsene.

Muffinsene på bildet er laget med friske blåbær. Vær oppmerksom på at muffinsene får en litt mer lilla farge dersom du bruker frosne bær.

Du kan også lage muffinsene i små muffinsformer, men jeg anbefaler deg i så fall å sette formene i et muffinsbrett, slik at de ikke flyter over. Du får da flere muffins og steketiden blir noe kortere - følg med!

Muffinsene i seg selv er kjempefine å fryse, men kantene på de store papirformene blir ikke fullt så fine og stive etter at de har vært i fryseren. Men det er jo ikke noe å bry seg om! Sikt over litt ekstra melis rett før servering - da blir de fine!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blabaermuffins-med-vaniljekrem