Blåbærmuffins med smuldretopping



Ingredienser

♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 120 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 1,5 dl lettrømme
♥ 1 egg
♥ 2 dl blåbær
♥ 2 ss hvetemel

Smuldretopping:
♥ 40 g smør
♥ 40 g sukker
♥ 40 g hvetemel
♥ 1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og sukker i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og bland i melken. Ha deretter rømmen i smørmelken og så lettpisket egg. Ha hele blandingen i bakebollen med det tørre i. Bland deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig).

Bland rensede blåbær med 2 ss hvetemel slik at bærene blir godt dekket med mel. Vend dette så forsiktig i deigen.

Smuldretopping:
Smelt smøret til toppingen i en liten kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene og bland sammen til en smuldrete deig.

Sett papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformene. Fordel deretter smuldretoppingen på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene på brett midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter.

La muffinsene avkjøles litt før de forsiktig hvelves ut av muffinsbrettet.

Tips

♥ Muffinsbrett er nødvendig hvis du vil ha store muffins, ellers vil deigen flyte utover kanten på formene. Bruker du muffinsbrett og lager 12 muffins, vil deigen heve seg godt over kanten på papirformene.

♥ Har du ikke muffinsbrett, må du bruke doble papirformer og lage flere, små muffins. Ikke fyll formen mer enn 3/4 fulle, og reduser steketiden til 15–20 minutter.

♥ Muffinsene er fine å fryse!

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

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