Rømmemuffins med moreller



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
35 stk moreller

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Deigen blir nokså tynn i konsistensen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformene (bruk to store skjeer eller en liten øse). Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle.

Del morellene i to og ta ut stenene. Legg 3-4 stk halve moreller på toppen av hver muffins og trykk dem litt ned i deigen.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne dem forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv muffinsene deretter forsiktig ut av muffinsbrettet.

Pynt med et melisdryss rett før servering.

Tips

Muffinsene blir store og fine hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Du kan da fylle opp formene uten at muffinsene mister fasongen. Du får da ca 18 stk. Ikke fyll formene altfor fulle, for deigen vil heve seg nokså mye under stekingen.

Har du ikke muffinsbrett kan du bruke vanlige, doble papirformer. Fyll da ikke formene for fulle, ellers renner deigen over kanten under steking. Du får da flere små muffins som trenger noe kortere steketid.

Muffinsene får enda lavere fettinnhold hvis du bytter ut lettrømme med rømmekolle.

Muffinsene er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rommemuffins-med-moreller