Vaniljekesammuffins med bringebær

Ingredienser



125 g smør
2 egg
1 dl sukker
3 dl vaniljekesam
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
150 g friske bringebær

Pynt:
mandelflak

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker og vaniljekesam med en stålvisp. Rør i det avkjølte smøret, bakepulver og hvetemel. Vend inn mesteparten av bringebærene til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Stikk resten av bringebærene litt ned i deigen på toppen av hver muffins. Dryss over litt mandelflak.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter. Avkjøl. Løsne muffinsene fra formen med en skarp kniv og hvelv dem forsiktig ut av formen.

Tips

Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Bare vend rundt noen ganger med slikkepotten slik at melet blander seg i deigen. Dette for å hindre at deigen blir

seig.

Dette blir en tykk deig, som er meningen fordi bærene avgir væske under stekingen.

Det er lurt å skjære bringebærene i mindre biter for å hindre at de synker ned i bunnen av muffinsene under stekingen.

Muffinsene er fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljekesammuffins-med-bringebaer