Det søte liv...

Prinsessemuffins



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
revet skall av 1 sitron

Glasur:
3 dl melis
1 ss sitronsaft

Pynt:
sukkerblomster e.l.

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen og revet sitronskall. 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.

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 muffinsene med melisglasur og sukkerblomster når de er helt kalde.

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 20 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.

Du får kjøpt sukkerblomster i ulike varianter i de største matvarebutikkene og i hobbybutikker. Se i hyllene for kakepynt.

"Prinsessemuffins" holder seg myke hvis de oppbevares innpakket i plast. De kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/prinsessemuffins