Mandel- og sitronmuffins



Ingredienser

125 g smør
2,5 dl sukker
2 ts revet sitronskall
4 egg
2,5 dl hvetemel
80 g mandler

Glasur:
2 dl melis
1 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn revet sitronskall, og deretter eggene, ett om gangen (se tips). Bland inn hvetemel og malte mandler.

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene. Stekes på rist midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekte). Avkjøl muffinsene et par minutter før de tas ut av muffinsbrettet.

Glaser de avkjølte muffinsene med et tynt lag glasur som er laget med melis og litt sitronsaft.

Tips

Beregn 1 stor sitron for å få tilstrekkelig revet sitronskall til disse muffinsene.

Smørkremen kan skille seg litt når du pisker inn eggene. Dette retter seg opp når du får blandet inn hvetemelet.

Muffinsene får finest fasong om du bruker muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer og ikke fylle formene med enn 3/4 fulle.

"Mandel- og sitronmuffins" kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandel-og-sitronmuffins