Washington Bran Muffins



Ingredienser

7,5 dl Kelloggs All-Bran
1 1/4 dl matolje
2,5 dl kokende vann
2 dl rosiner
5,5 dl fin sammalt hvete
2,5 dl brunt sukker
2,5 ts natron
2 egg
5 dl skummet kulturmelk
100 g valnøtter

Pynt:
hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Ha Kelloggs All-Bran og rosiner i en bakebolle. Hell over kokende vann og matolje. Rør rundt og la blandingen stå og svelle i 1 time.

Bland lett sammenpiskede egg sammen med kulturmelk. Ha dette i kliblandingen. Bland deretter sammen fin sammalt hvete, brunt sukker og natron og ha i. Bland alt raskt sammen til en jevn deig. Rør til slutt i hakkede valnøtter.

Fyll deigen i godt smurte og strødde muffinsformer ca 3/4 fulle (se tips). Legg en valnøttkjerne på toppen av hver muffins til pynt. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøles litt i formen før de forsiktig løsnes fra formen med en kniv og hvelves ut.

Tips

Bruk gjerne muffinsbrett til disse muffinsene, husk da å smøre godt (bruk gjerne sprayfett) og strø dem med brødrasp. Eller du kan ha papirformer i muffinsbrettet. Da er det garantert at muffinsene er lette å få ut av formen.

Muffinsene er fine å fryse.

Se også oppskrift på "Bran Muffins", "Classic Country Bran Muffins", "Bran Banana Date Muffins", "Bran Date Walnut Muffins" og "Bran & Carrot Muffins".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/washington-bran-muffins