Kanelmuffins



Ingredienser

75 g smør
1,5 dl melk
1 stort egg
3 dl hvetemel
1,5 dl sukker
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1/4 ts muskat eller kanel

Topping:
50 g smør
1 dl sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melken. Pisk inn egget med en stålvisp. Sikt i de tørre ingrediensene og rør deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig).

Sett papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20-25 min (sjekk med en kakenål at muffinsene er gjennomstekte). Avkjøl muffinsene et par minutter i formen før de forsiktig løsnes fra formen men en kniv og hvelves ut.

Smelt smøret til toppingen. Bland sukker og kanel i en flat suppetallerken eller liknende. Pensle oversiden av de fortsatt varme muffinsene med smeltet smør og dypp dem så i sukker- og kanelblandingen. La muffinsene avkjøles til de er kalde og sukkertoppingen har stivnet og dannet en tynn skorpe på muffinsene.

Tips

Muffinsene får definitivt finest fasong om du setter papirformer i et muffinsbrett. Da kan du også fylle formene helt fulle, slik at du får høye og fulle muffins, slik som du ser på bildet. Du får da 10 stk. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformen og passe på å ikke fylle formene for fulle. Du får da ca 12 stk.

"Kanelmuffins" er fine å fryse.

Oppskriften er hentet fra boken "American Sweets" (2001).

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

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