Muffins med eplebiter

Ingredienser



200 g smør
200 g sukker
2 ts vaniljesukker
3 egg
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl melk

2 epler
3 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og vaniljesukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver. Rør dette inn i deigen vekselsvis med melken. Skrell og rens eplene og del dem opp i små terninger. Bland epleterningene med kanel og vend dem deretter forsiktig i deigen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene, ca 3/4 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl i noen minutter før muffinsene forsiktig hvelves ut av muffinsbrettet.

Tips

Muffinsbrett gir muffins med flott fasong. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer. Pass da på at du ikke fyller formene for fulle, ellers renner deigen utover under stekingen. Du vil da få flere muffins som er mindre i størrelse og som

trenger noe kortere steketid.

Muffinsene er fine å fryse.

Se også oppskrift på "Eplemuffins" og "Eplemuffins med rømme", som har epleskiver og kanel liggende på toppen av muffinsene i stedet for å blande dem inni deigen som her.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/muffins-med-eplebiter