Daddelmuffins med honning og valnøtter



Ingredienser

Muffinsdeigen:
300 g dadler (angitt vekt er uten stener)
0,5 dl honning
0,5 dl olje
1 stort egg
1,5 dl yoghurt naturell
1,5 ts natron
1,5 dl hvetekli
3,5 dl hvetemel

Honningglasur:
50 g smør
0,5 dl sukker
0,5 dl brunt sukker
3 ss honning
1,5 ss kokende vann

Pynt:
2 dl valnøtter

Fremgangsmåte

Begynn med glasuren:
Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker. Rør ut honning i kokende vann og tilsett.

Smør et muffinsbrett godt med smør, både i bunnen og rundt kantene.

Legg en stor spiseskje av honningglasuren i bunnen på hver form. Strø grovt hakkede valnøtter i hver form.

Lag deretter muffinsdeigen:
Mos dadlene i food processor. Ha i honning (varm den litt opp så den blir flytende), olje og egg og kjør til massen er jevn. Ha blandingen i en bakebolle og rør i yoghurt og natron. Bland deretter i hvetekli og hvetemel. Det blir en tykk deig. Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt godt blandet.

Fyll deigen i muffinsformene. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 minutter eller til de er gjennomstekte (sjekk med kakenål). Avkjøl muffinsene i 2-3 minutter i formen (NB! se tips). Hvelv dem deretter forsiktig ut av muffinsbrettet og la dem bli helt avkjølte.

Tips

Det er viktig at du avkjøler de stekte muffinsene i et par minutter før du hvelver dem ut av muffinsbrettet. Venter du for lenge, stivner glasuren og muffinsene går i stykker når du skal hvelve dem ut. Venter du ikke i det hele tatt, er glasuren for rennende. Eventuelle valnøtter som faller av muffinsene når du tar dem ut av formen kan du klemme på muffinsene. De vil feste seg til muffinsene etter hvert som honningglasuren stivner.

Bruk helst "bløte" dadler som kjøpes i løsvekt, ikke de som er innpakket og tilsatt glykose.

Muffinsene kan fryses.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/daddelmuffins-med-honning-og-valnotter