Det søte liv...

Rømmemuffins med sitron



Ingredienser

♥ 2 store egg
♥ 3 dl sukker
♥ 3 dl lettrømme
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ revet skall av 1 sitron

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 1-2 ss sitronsaft

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Visp inn rømmen og revet sitronskall. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Deigen blir nokså tynn i konsistensen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformene (bruk to store skjeer eller en liten øse). Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne dem forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv muffinsene deretter forsiktig ut av muffinsbrettet.

Pynt muffinsene med melisglasur laget av melis og sitronsaft når de er helt kalde.

Dryss gjerne på litt kakestrøssel til slutt.

Tips

Muffinsene blir store og fine hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Du kan da fylle opp formene uten at muffinsene mister fasongen. Du får da ca 20 stk. Ikke fyll formene altfor fulle, for deigen vil heve seg nokså mye under stekingen.

Muffinsene holder seg myke hvis de oppbevares innpakket i plast. De kan også fryses.

Som pynt har jeg her brukt jordbærstrøssel i tillegg til sitronglasuren, men du kan bruke det du måtte ha for hånden. Muffinsene er også veldig gode uten pynt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rommemuffins-med-sitron