Kanelbollemuffins med smuldretopp og vaniljeglasur

Ingredienser



Muffinsdeig:
♥ 2 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 dl matolje
♥ 2 dl kefir
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 1 ts kanel
♥ 4 dl hvetemel

Fyll:
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 3 ts kanel

Smuldretopping:
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 dl hvitt sukker
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 75 g smør

Vaniljeglasur:
♥ 1 dl melis
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, vaniljeekstrakt, olje og kefir. Bland i brunt sukker, bakepulver, salt og kanel. Vend inn hvetemelet til slutt.

Bland sammen brunt sukker og kanel til fyllet.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll formene med 2 spiseskjeer deig. Dryss på 1 teskje kanelfyll. Dekk med mer deig slik at formene blir ca. 2/3 fulle.

Til smuldredeigen blandes mel, hvitt og brunt sukker og kanel sammen. Smelt smøret og bland i så du får en smuldrete deig. Fordel litt av smuldredeigen på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180 °C i ca 15-20 minutter, til de er gjennomstekte.

Rør sammen melis, vanilje og kremfløte til en tynn melisglasur. Ringle litt glasur på hver muffins før servering.

Tips

♥ Bruk muffinsformer i størrelse medium (vanlig størrelse). Da blir de best! Bruker du store muffinsformer, kommer du dessuten til å få for mye kanelfyll og smuldredeig i forhold til muffinsdeig.

♥ Disse Kanelbollemuffinsene smaker aller best helt nystekte. Oppbevar muffinsene godt innpakket i plast så de holde seg myke. De er også fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelbollemuffins-med-smuldretopp-og-vaniljeglasur