Pæremuffins med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 2 dl sukker
♥ 125 g smør
♥ 2 egg
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 dl melk
♥ 4,5 dl hvetemel

Fyll:
♥ 3 dl vaniljekrem
♥ 3-4 pærer
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker sammen. Tilsett eggene og pisk videre til en luftig smørkrem.

Bland bakepulver og vaniljesukker med hvetemelet. Ha dette i smørkremen sammen med melken og rør deigen jevn og klumpfri (men ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet, se tips).

Sett papirformer i muffinsbrett.

Fyll formene halvfulle med deig.

Legg på en spiseskje vaniljekrem på hver muffins.

Skrell og rens pærene og del dem i små biter. Legg godt med pærebiter oppå vaniljekremen i hver muffinsform.

Dryss over masse vaniljesukker. Og så kanel. Og så perlesukker! 🙂

Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i 15-20 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne.

Tips

♥ Prøv å røre minst mulig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Jeg pleier å blande melk og hvetemel i for hånd. Når du rører lite etter at melet er tilsatt, blir muffinsene ekstra luftige og myke.

♥ Antall pærer du trenger avhenger av hvor store pærene er.

♥ Mye fyll gjør at muffinsene trenger litt tid på å bli helt gjennomstekte. Sjekk dem med en kakenål før du tar dem ut av ovnen, og husk å stikke i kakedeigen og ikke i vaniljekremen, ellers vil ikke kakepinnen være ren selv om muffinsene er ferdigstekte. 😉

♥ Disse muffinsene er fine å fryse (men husk at papirformene blir litt bløte ved tining).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paeremuffins-med-vaniljekrem