Chèvre- og fikenmuffins



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2 eggehviter
♥ 4 dl brunt sukker
♥ 5 dl yoghurt naturell
♥ 1,5 dl olivenolje
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 9 dl fullkornshvetemel (se tips)
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts salt

Fikenfyll:
♥ 6 dl tørkede fiken oppdelt i biter
♥ 1 ss hvetemel

Chèvrefyll:
♥ 350 g Soignon chèvre (se tips)
♥ 1 ts revet sitronskall
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 4 ss flytende honning

Pynt:
♥ 6 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Ha de hele eggene og eggehvitene i en bolle. Visp dette lett sammen med brunt sukker, yoghurt, olje og vanilje. I en annen bolle blandes fullkornshvetemelet med bakepulver, natron og salt. Ha det tørre i bollen med det våte. Rør forsiktig rundt med en slikkepott til deigen blander seg, men ikke rør mer enn absolutt nødvendig.

Skjær tørkede fiken opp i mindre biter. Vend disse i litt hvetemel (dette forhindrer at de synker til bunns i muffinsene under stekingen) og bland dem forsiktig inn i deigen.

Til ostefyllet smuldres chèvre i en bolle (skjær vekk skorpen og bruk kun den myke delen av osten). Tilsett fint revet sitronskall, vanilje og honning. Pisk dette sammen med elektrisk håndmikser til en glatt chèvrekrem.

Sett muffinsformer i muffinsbrett. Fyll formene halvfulle med deig. Legg på en stor spiseskje chèvrekrem. Dekk med resten av deigen. Dryss over brunt sukker.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter, til muffinsene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg bruker ekte fransk Soignon chèvre, som har fantastisk god smak. Osten fås kjøpt i store og mindre pakninger. Jeg synes det er greit å skjære vekk skorpen før jeg pisker den sammen med de øvrige ingrediensene til chèvrekremen.

♥ Jeg bruker fullkornshvetemel i denne oppskriften, som gjør at muffinsene blir grove, men likevel veldig myke og luftige. Du kan i stedet bruker fint sammalt hvetemel, men muffinsene vil da fremstå noe grovere enn om du bruker fullkornshvetemel.

♥ Bruk myke tørkede fiken (jeg pleier å klippe dem i mindre biter med en saks). Vend bitene gjerne i littegrann mel før de blandes i deigen, så forhindrer du at fikenbitene synker til bunns i muffinsene i løpet av stekingen.

♥ Disse muffinsene smaker fantastisk helt nystekte mens osten er helt bløt, men det kan oppbevares i plast i flere dager og er også fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chevre-og-fikenmuffins