Bananmuffins med nøtter, sjokolade og karamell



Ingredienser

Bananmuffins:
♥ 3 egg
♥ 350 g sukker
♥ 3 bananer
♥ 2 dl lettrømme
♥ 150 g smør
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 350 g hvetemel
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 100 g kokesjokolade

Karamell:
♥ 200 g sukker
♥ 4 ss vann
♥ 100 g smør
♥ 2 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Lag gjerne karamellen kvelden før:
Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar cirka 10 minutter).

Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen.

Rør godt og la karamellen småkoke i 3-5 minutter under stadig omrøring.

Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i romtemperatur til dagen etter (se tips).

Bananmuffins:
Pisk egg og sukker luftig. Mos bananene og bland inn sammen med lettrømme. Rør inn smeltet smør. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Ha i hakkede nøtter og sjokolade til slutt, men spar noe til pynt.

Ha muffinsformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 minutter eller til de er gyllenbrune i fargen (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt).

La muffinsene avkjøles til de er helt kalde.

Pynt:
Smør tykk, myk romtemperert karamell på toppen av hver avkjølte muffins.

Pynt med litt hakkede nøtter og sjokolade som du har holdt til side.

Tips

♥ Vær nøye på å ikke koke karamellen for lenge og husk at den blir mye tykkere av å stå i romtemperatur til dagen etter. Selv om karamellen er som en tynn karamellsaus når den er ferdigkokt, vil den over natten bli til en tykk karamellkrem.

♥ Muffinsene kan fryses, både med og uten karamell. Karamell du ikke bruker opp, kan oppbevares lenge i en beholder med lokk i romtemperatur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-notter-sjokolade-og-karamell