Gulrotmuffins med ostekrem og bær



Ingredienser

Gulrotmuffins:

♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl nøytral olje (se tips)
♥ 2 dl hvetemel
♥ 0,5 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kanel
♥ 2,5 dl fint revet gulrot

Ostekrem:

♥ 200 g kremost
♥ 100 g smør
♥ 250 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:

♥ friske blåbær
♥ friske bringebær

Fremgangsmåte

Gulrotmuffins:

Pisk egg, sukker og olje til en tykk og lys eggedosis. Blant hvetemel med natron, bakepulver, vaniljesukker og kanel. Bland dette inn i deigen. Vend inn fint revet gulrot til slutt.

Ha muffinsformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene. Ikke fyll formene mer enn 2/3 fulle, for deigen hever seg noe under stekingen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 15-20 minutter, eller til du ser at de er gjennomstekte (sjekk med kakenål).

La muffinsene avkjøles til de er helt kalde.

Ostekrem:
Pisk sammen kremost, romtemperert smør, melis og vaniljesukker til en tykk ostekrem.

Pynt:
Sprøyt ostekremen på muffinsene. Jeg brukte her rund sprøytetipp og sprøytet små topper ostekrem på hver muffins i blomstermønster.

Pynt med friske bær rett før servering.

Tips

♥ Bruk olje med nøytral smak i muffinsene, slik som f eks rapsolje eller solsikkeolje.

♥ Hvis du liker det, kan du gjerne blande en neve hakkede valnøtter og/eller rosiner i kakerøren.

♥ Det er viktig at muffinsene er helt kalde før du sprøyter på ostekremen, ellers vil kremen smelte og bli rennende.

♥ Muffinene kan lages klare dagen før servering. Husk i så fall å pakke dem godt inn i plast så de ikke blir tørre. Muffinsene bør pyntes med ostekrem på serveringsdagen, og bærene bør helst legges på rett før servering så de ikke farger av på ostekremen.

♥ Du finner mange varianter av gulrotkake og gulrotmuffins her på Det søte liv. Se blant annet **Gulrotmuffins**, **Gulrotmuffins à la R.O.O.M** og **Gulrotcupcakes**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotmuffins-med-ostekrem-og-baer