Solbærmuffins med marsipan og hvit sjokolade



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 store egg
♥ 150 g marsipan (se tips)
♥ 2 ts bakepulver
♥ 275 g hvetemel
- -
♥ 200 g solbær (friske eller frosne, se tips)
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 50 g brunt sukker

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i revet marsipan. Sikt mel og bakepulver og ha i. Rør til en jevn deig.

Sett muffinsformer i muffinsbrett og fordel deigen i muffinsformene så de blir ca 2/3 fulle.

Bland solbær med brunt sukker og hakket hvit sjokolade. Strø litt av blandingen oppå hver muffins og klem den litt ned i deigen.

Stek muffinsene på plate midt i ovnen ved 180°C i 15-20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Du kan bruke friske eller frosne solbær. Bruker du frosne, trenger de ikke å tines først. Oppskriften kan også brukes for å lage muffins med for eksempel rips eller blåbær. Se også **Rabarbramuffins med marsipan og hvit sjokolade**, som er basert på samme oppskrift som denne.

♥ Jeg bruker alltid ekte marsipan (lilla rull fra Odense) som har høyt mandelinnhold når jeg baker med marsipan. Vanlig figur- og overtrekksmarsipan tåler ikke steking særlig godt, dessuten smaker ekte marsipan mye bedre, så jeg anbefaler å bruke ekte marsipan i kaker som skal stekes.

♥ Muffinsene er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/solbaermuffins-med-marsipan-og-hvit-sjokolade