Jakob (Muffins med vanilje og rosiner)

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 store egg (250 g)
♥ 2 ts bakepulver (10 g)
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g rosiner
♥ 10 dråper romessens (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Start med å legge rosinene i bløt i 2 dl varmt vann, som eventuelt er tilsatt noen dråper romessens (se tips).

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt bakepulver og vaniljesukker sammen med hvetemelet. Vend dette inn i smørkremen.

La rosinene renne godt av seg og tørk dem lett med kjøkkenpapir (se tips). Vend rosinene inn i deigen.

Fyll deigen i store muffinsformer. Bruk gjerne store muffinsformer med bølgete kant dersom du får tak i det (se tips).

For å få den karakteristiske toppen på muffinsene, kan det lønne seg å sette de fylte muffinsformene i kjøleskapet i 1 time før steking.

Forvarm ovnen til 220°C.

Sett de kalde muffinsformene på en plate i midten av ovnen, og stek dem ved 220°C i 5 minutter. Slå deretter av ovnen i 10 minutter uten å åpne ovnsdøren (deigen vil da heve seg og danne en topp på midten av muffinsene). Slå så på ovnen igjen og still varmen på 160°C, fortsatt uten å åpne ovnsdøren. Stek muffinsene videre midt i ovnen ved 160°C i 10-15 minutter, til de er gjennomstekte.

Tips

♥ Det skal bare være en anelse romsmak på rosinene, og det går som sagt helt fint å sløyfe romessens hvis du vil rendyrke vaniljesmaken på muffinsene.

♥ Bløtlegging av rosinene er ikke absolutt nødvendig, men gjør at rosinene blir bløtere og saftigere. Dette bør gjøres særlig hvis rosinene du bruker er litt tørre og harde. For å unngå at rosinene synker til bunns i muffinsene under stekingen, er det viktig at du tørker godt av dem med kjøkkenpapir etter bløtleggingen. Rosinene kan også vendes i litt mel før de blandes inn i deigen.

♥ De originale Jakob-kakene kjennetegnes spesielt av fasongen. De skal være som store, amerikanske muffinser i størrelse og ha en karakteristisk bølgete kant. Alternativt finnes det brioche-former med bølgete kant som kan kjøpes på nett. Men når det kommer til stykket er det jo smaken som teller, så det går også helt fint å lage disse kakene i vanlige, store muffinsformer - og smaken blir jo like god!

♥ Kakene er fine å fryse og tiner raskt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jakob-muffins-med-vanilje-og-rosiner