Gresskarmuffins med pekanstrøssel



Ingredienser

Pekanstrøssel:
♥ 120 g hvetemel
♥ 100 g brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 100 g smør
♥ 125 g pekannøtter

Muffins:
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl gresskarpuré (se tips)
♥ 1 dl rapsolje
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 dl vann
♥ 200 g hvetemel
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts natron
♥ 0,5 ts salt
♥ 0,5 ts kanel
♥ 1,5 ts nellik

Fremgangsmåte

Pekanstrøssel:

Bland hvetemel, brunt sukker og kanel.

Tilsett mykt smør og fint hakkede pekannøtter.

Kjør det hele sammen i en food processor til en kornete masse.

Muffins:

Ha egg, gresskarpuré, rapsolje, vaniljeekstrakt og vann i en bolle. Visp blandingen raskt sammen.

Bland mel, sukker, natron og krydder i en annen bolle.

Ha gresskarpuréen i bollen med det tørre.

Ha også i *2 dl av pekanstrøsselet*.

Bland muffinsdeigen raskt sammen.

Ha muffinsformer i muffinsbrett og fyll i deigen slik at formene blir ca. 2/3 fulle.

Fordel resten av pekanstrøsselet som topping oppå muffinsene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter.

Tips

♥ **Hjemmelaget gresskarpuré** er lett å lage, se eget innlegg **HER**. Du koker bare gresskarkjøttet i litt vann til det er mørt, heller av vannet og moser gresskarkjøttet til puré med en stavmikser. Mål opp 2,5 dl til denne oppskriften.

♥ I stedet for krydderet som er angitt i oppskriften, kan du bruke **Hjemmelaget gresskarkrydder (Pumpkin Spice)**. Bruk da 1 ts i pekanstrøsselet og 2 ts i muffinsdeigen.

♥ Gresskarmuffinsene smaker aller best nystekte, men tåler fint å oppbevares i noen dager. Pakk dem godt inn i plast og oppbevar kjølig. De kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarmuffins-med-pekanstrossel