



MUFFINS

15 store - 24 små

Ingredienser

Base

- 200 gr smør
- 2 dl sukker
- 4 egg
- 5 dl mel
- 2 ts bakepulver
- 2 dl kefir

Vaniljemuffin

Legg til 1 ts vaniljeessens i basen

Topping:

- 75 g smør
- 250 g melis
- 1 ts vaniljeessens
- 2 ss melk
- konditorfarge

O'Boymuffin

Legg til 5 ss O'Boy i basen

Topping:

- 75 g smør
- 250 g melis
- 1 ts vaniljeessens
- 2 ss melk
- konditorfarge

Gulrotmuffin

Legg til i basen:
1 ts vaniljesukker, 1 ts kanel, 2 dl revet gulrot

Topping:

- 75 g smør
- 250 g melis
- 1 ts vaniljeessens
- 2 ss melk
- konditorfarge

Slik gjør du:

Bland sammen smør og sukker til du får en kremaktig konsistens. Tilsett ett og ett egg, og rør godt mellom hvert egg. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og tilsett vekselvis med kefir. Fordel røren i muffinsformer.

Stek dem midt i stekeovnen ved 200° i 15-20 minutter.

Avlkøl muffinsene på rist og sørg for at de er helt kalde før du tar på topping.

Mens muffinsene avkjøles lager du topping. Rør sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør.

Tilsett melis litt etter litt til du får en passe fast topping.

Smør eller sprøyt på topping. Dekorér!