

Eplemuffins

10-14 muffins

- ♣ 2 epler
- ♣ 1 ss sukker
- ♣ 1 ts Kanel
- ♣ 100 g smør
- ♣ 2 egg
- ♣ 1 ½ dl sukker
- ♣ 2 ½ dl hvetemel
- ♣ 1 ts bakepulver
- ♣ 1 ts vaniljesukker
- ♣ 2 dl vaniljekrem

Utstørliste:

- Skjærebrett
- Kniv
- Skreller
- Skål
- Bakebolle
- Litermål
- Slikkepott
- Teskje (ts)
- Spiseskje (ss)
- Stekebrett
- Muffinsformer
- Håndmikser
- Grytekluter
- Gryteunderlag
- Rist



Slik gjør du det:

- 1) Vaske hender!
- 2) Sett stekeovnen på 200 grader.

Eplene

- 3) Finn frem et skjærebrett, en skreller og kniv.
- 4) Skrell eplene og del dem i terninger.
- 5) Tilsett eplene i en skål og bland inn sukker (1 ss) og kanel (1 ts).

Muffinsrøren

- 6) Mål opp 100 g smør og smelt smøret i en liten kjele på middels varme.
- 7) Sett kjelen på et gryteunderlag og la smøret avkjøle seg.
- 8) Ha et egg om gangen i en bakebolle.
- 9) Mål opp 1 ½ sukker i et litermål og tilsett sukkeret i bakebollen.
- 10) Bruk en håndmikser til å vispe egg og sukker til eggedosis.
- 11) Visp inn det avkjølte smøret i eggedosisen.
- 12) Mål opp mel i et litermål. Tilsett bakepulver og vaniljesukker i melet.
- 13) Sikt inn melblandingen, litt mel om gangen. Bruk en slikkepott til å blande røren.

Sett sammen

- 14) Finn frem et stekebrett.
- 15) Plasser muffinsformene på stekebrettet.
- 16) Fyll muffinsformene halvfulle med røren.
- 17) Tilsett en teskje vaniljekrem i hver muffinsform.
- 18) Dytt eplebitene ned i muffinsene.
- 19) Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 grader i 16-18 min.
- 20) Avkjøl på rist.