



**Brombærmuffins**

Brombærmuffins med hvid chokolade og lakrids - en ny favorit til eftermiddagskaffen.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Okt



Vegetar

## Ingredienser

10-15 stk

200 g **friske brombær**

2.5 spsk lakridspulver

100 g smør

200 g rørsukker

3 æg

100 g hvedemel

50 g hvid chokolade

50 g kokosmel

*Opskrift og billede er udlånt fra bogen Spis af Mikkel Karstad*

# Tilberedning

- 1 Vend brombærrene med lakridspulver, og lad dem stå og trække lidt.
- 2 Rør blødt smør og rørsukker grundigt sammen. Tilsæt herefter 1 æg ad gangen, og tilsæt ikke det næste æg, før dejen har taget det foregående æg til sig, da dejen ellers kan skille.
- 3 Tilsæt mel, hakket hvid chokolade og kokosmel, og rør dejen grundigt sammen, så den bliver glat og homogen. Bland til sidst lakridsbrombærrene i dejen.
- 4 Fyld dejen i muffinforme af papir eller silikone – og bag kagerne i ovnen ved 180° i 15 min., til de er gennembagte indeni og gyldne og sprøde udenpå. Brombærrene vil splatte lidt ud under bagningen, men når muffinsene er kølet lidt af og har sat sig, vil det bare give en ekstra dejlig fugtighed.
- 5 Brombærmuffins er bedst nybagte, men kan også sagtens gemmes i en kagedåse/lufttæt beholder og spises de efterfølgende dage. De kan faktisk også fryses og så tages ud lidt inden servering og lunes i ovnen, så er de næsten som nybagte.

