



Blåbærmuffins med marcipan

Super lækre og saftige blåbærmuffins med marcipan. Blåbærrene kan erstattes af fx hindbær eller brombær.



Bedøm opskrift



45 min



Jul – Sep



Vegetar

Ingredienser

12 stk

150 g smør

225 g lyst rørsukker

3 æg

200 g hvedemel

3 tsk bagepulver

1 tsk vaniljesukker

½ tsk flagesalt

2 dl mælk

100 g marcipan

200 g **blåbær**

25 g mandelflager

1 spsk perlesukker

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Tia Borgsmith

Tilberedning

- 1 Kom smør og sukker i en skål, og pisk det sammen med en håndmixer. Pisk indtil der opnås en luftig masse.
- 2 Tilsæt æggene et ad gangen mens der piskes.
- 3 I en anden skål blandes mel, bagepulver, vaniljesukker og salt sammen. Melblandingen røres i dejen, skiftevis med mælken tilsættes.
- 4 Riv marcipanen groft på et rivejern. Vend nu forsigtigt marcipanen og skyllede blåbær i dejen.
- 5 Fordel dejen i 12 papir-muffinsforme lagt i en metal-muffinsform. Drys blåbærmuffinsene med mandelflager og perlesukker.
- 6 Bag blåbærmuffins ved 175 grader i 20-25 min. Mærk efter med en kødnål om de er bagte. Hænger der dej ved bages de lidt længere tid.
- 7 Afkøl dine blåbærmuffins

