



## Blommemuffins med crumble topping

Saftige blommemuffins med en lækker sprød topping. Servér de lækre blommemuffins til eftermiddagskaffen eller til fødselsdagen. Disse blommemuffins er en fantastisk dessert for hele familien!



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

12 stk

2.5 dl soyamælk

1 spsk æblecidereddike

250 g hvedemel

175 g sukker

1 tsk vaniljesukker

2 tsk bagepulver

½ tsk flagesalt

5.5 spsk Vindrukerneolie

8 **blommer, uden sten i mindre stykker**

## Crumble topping

75 g havregryn

75 g hvedemel

40 g sukker

1 tsk vaniljesukker

½ tsk flagesalt

85 g koldt smør

75 g marcipan

75 g mandelflager

*Opskrift og foto: Maria Engbjerg*

# Tilberedning

- 1 Vej og mål alle ingredienser af. Tænd ovnen på 175° og kom papirs forme i en muffin form.
- 2 Rør mælk og æblecidereddike sammen til en vegansk kærnemælk, og stil det til side.
- 3 Si mel, sukker, vaniljesukker og bagepulver ned i en skål. Tilsæt salt. Tilsæt olie og den veganske kærnemælk, og rør det hele sammen til en jævn dej. Men rør endelig ikke for meget.
- 4 Rens blommerne, og skær dem i mindre stykker. Vend forsigtigt blommestykker i dejen og fordel dejen i papirsformene.
- 5 Rør havregryn, mel, sukker, vaniljepulver og salt sammen i en skål, og smuldr smørret i.
- 6 Riv marcipanen groft på et rivejern.
- 7 Rør marcipan og mandelflager i smuldredejen, og fordel dejen oven på muffin dejen.
- 8 Sæt blommemuffinsene i ovnen og bag dem i 20-22 min.  
Brug en bagenål eller lille kniv til at tjekke, om de er færdige efter 20 minutter. Hvis ikke – giv dem yderligere nogle minutter.
- 9 Lad blommemuffinsene køle af i formen i 10 min og vip dem herefter ud på en bagerist og lad dem køle yderligere lidt ned inden de nydes.



## Tip

Blomme muffins kan sagtes bages uden crumble topping.

Opbevar muffinsene i en lukket beholder i 2-3 dage eller frys dem ned til senere.

