



Morgenmadsmuffins med æble og rosin

Saftige muffins til morgenmaden eller madpakken som smager sødt af æble, rosiner og kanel.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Apr



Vegetar



Lav på laktose

Ingredienser

12-16 stk.

2 dl finvalsede havregryn

¾ tsk bagepulver

½ tsk kanel

1 knivspids salt

6 æg str. M/L

1 spsk ahornsirup eller honning

125 g **revet æble**

100 g rosiner

25 g hakkede mandler

smør til formene

Tekst og foto er udlånt fra kogebogen Æg, Samvirke af Mia Irene Kristensen.

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200/185 grader varmluft.
- 2 Bland de tørre ingredienser i en skål.
- 3 Pisk æggene sammen med ahornsirup, revet æble og rosiner i en anden skål. Pisk æggemassen ned i den tørre blanding. Lad dejen trække i 5 min.
- 4 Rør dejen igennem igen, og fordel den så i 12 smurte muffinsforme. Drys med de hakkede mandler.
- 5 Bag muffinene i ca. 20 min., til de er faste og gyldne.



Tip

Opbevar dem på køl, så holder de bedst.

