

Brombær- muffins m. vanilje

Ingredienser til 12-14 muffins

200 g hvedemel
50 g grahamsmel
2 tsk. bagepulver

1 æg
150 g rørsukker

1 tsk. vaniljesukker
1 vanilje-stang (kornene)
3/4 dl. rapsolie
1½ dl. kærnemælk

1 håndfuld modne brombær



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2015 golfognatur.dk

fremgangsmåde:

12-14 hele brombær lægges til side - de skal ovenpå dejen bagefter.

Mel og bagepulver blandes. Pisk æg, sukker, vaniljesukker og vaniljekorn i en skål, tilsæt olie og herefter kærnemælk. Bland det i melet. Kom forsigtigt brombærrene i dejen.

Dejen fordeles i de 12-14 forme, som evt. er smurt indeni med lidt olie.

Læg et brombær på toppen af hver muffin.

Bages i varmluftovn ved 160 gr. i 20-25 min. Afkøles på bagerist - eller serveres varme.

kommentar:

Brombær kan erstattes med ribs, blåbær, hindbær eller andre former for frugt. Man kan også tilsætte et par spsk. hakket mynte. Det giver en frisk smag. Da der er grahamsmel i dejen bliver de dejligt sprøde når de er bagte. Hvis de mister sprødheden kan man sagtens varme dem på brødristeren.

De varme muffins kan serveres med fromage frais 0,2%, rørt op med lidt vanillesukker - eller flødeskum - eller vaniljeis.

Velkomme