

Æblemuffins

Mandag 28. Januar 2019

Ingredienser

200 g smør
150 g rørsukker
75 g ahornsirup
2 æg str. L
300 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
250 g æble i små tern
50 g grofthakkede valnødder
50 g hakket chokolade

Kannelsukker

2 tsk. stødt kanel
½ dl perlesukker

Fremgangsmåde.

Rør smør, sukker og ahornsirup blødt og cremet med en håndmixer eller røremaskine.

Pisk æggene i et ad gangen.

Sigt og vend hvedemel og bagepulver i dejen og bland med æble, hakkede valnødder og chokolade.

Fordel dejen i smurte muffins forme og drys med kannelsukker.

Der bliver 12 stk. afhængig af formenes størrelse

Bag kagerne ved 175°C i ca. 25 min. og afkøl på rist.