

# Brombærmuffins med valnødder og flødeostcreme

## Mandag 28. september 2020

### Ingredienser

100 gr. smør  
250 gr. melis  
3 æg  
150 gr. mel  
1½ tsk. Bagepulver  
1 tsk. vanilje  
2 små pærer  
300 gr. brombær  
50 gr. valnødder

### Flødeostcreme

200 gr. flødeost  
120 gr. smør  
180 gr. flormelis  
Revet skal af en citron

### Fremgangsmåde

Pærerne skrælles og skæres i små firkanter, valnødderne hakkes.

Pisk smør og sukker sammen så det er hvidt. Kom et æg i ad gangen.

Pisk til det bliver let og luftigt.

Bland mel, bagepulver vanilje.

Sigt det i æggeblandingen og rør det forsigtigt rundt.

Vend pærer og valnødder i dejen.

Fordel dejen i 12 muffinsforme.

Bag dem i 20 minutter v. 175 grader.

### Flødeostcreme

Flødeost, smør, flormelis og citronskal piskes sammen.

Fyldes i en sprøjtepose og fordeles på de afkølede kager.

Pynt med et brombær på toppen og evt. et citronmelisseblad.