

Muffins med pærer og valnødder

Mandag 24. marts 2025

Ingredienser

200 gr. Smør
2 dl. Mørk sirup
2 store æg
1 spsk. Vaniljesukker
100 gr. Marcipan
300 gr. Hvedemel
1 tsk. Bagepulver
200 gr. Pærer i små tern
50 gr. Hakke valnødder

Fremgangsmåde

Rør smør og sirup blødt og cremet.

Pisk æggene i et af gangen.

Riv marcipanen på et rivejern, kom det og vaniljesukker i dejen.

Sigt hvedemel og bagepulver i dejen, og bland den med pæretern og hakkede valnødder.

Fordel dejen i muffinsforme
Bages ved 175 grader i ca. 25 minutter