

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Julmuffins

Detta behöver du till 24 muffins:

120 gram rumstempererat smör
200 gram socker
2 ägg
3 dl gräddfil
300 gram mjöl
2 tsk vaniljsocker
1/2 tsk salt
1 tsk bikarbonat
2 tsk bakpulver
4 tsk malen kardemumma
4 tsk malen kanel
1 tsk malen nejlika
1 tsk malen ingefära
1 dryg dl frysta lingon
200 gram finrivna morötter

Garnering:

300 gram philadelphiaost
40 gram mjukt smör
3 dl florsocker
Saften från en halv citron
Karamellfärg och sådant du vill garnera med – strössel, nonstop t ex

Så här gör du:

Sätt ugnen på 200 grader.

Vispa smör och socker tills det blir ljust och luftigt. Tillsätt ägg och gräddfil.

Blanda vetemjöl, vaniljsocker, salt, bikarbonat, bakpulver och alla kryddor i en annan skål och håll sedan försiktigt ner mjöl- och kryddblandningen i smeten. Rör inte mer än vad som är absolut nödvändigt för att smeten ska blanda sig.

Tillsätt därefter lingon och morötter.

Skeda upp smeten i muffinsformar och grädda mitt i ugnen ca 15 minuter.

När muffinsen svalnat spitsar eller brer du på "frostingen" och garnerar sedan efter tycke och smak.

