

Blåbærmuffins

Opskrift til ca. 12 muffins

Jeg har sat tiden på disse blåbærmuffins til at være omkring en halv time. Det tager ikke mere end 10-15 minutter at smække dejen sammen. Så skal de bages i små 20 minutter og køles af inden man kan komme smørcremen på. Selve smørcremen tager også kun 10 minutter at lave, men det er vigtigt dine muffins er helt kolde inden den smøres på, da det ellers smelter. Så sæt gerne 1,5 time af til disse muffins, hvis de skal serveres med smørcremen på.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

Ca. 30 minutter (uden topping)

Ingredienser

Kage

- 150 g blødt smør
- 200 g sukker
- 5 æg
- 1 tsk. vaniljesukker
- 200 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- 100 g frosne blåbær

Smørcreme

- 200 g flødeost
- 60 g blødt smør
- 200 g flormelis
- 2-3 spsk. blåbærsaft (opkogte frosne blåbær, hvor man så bruger saften)

Sådan gør du

1. Sørg for at tage din smør ud på køkkenbordet i god tid, så den bliver blød. Tænd også ovnen på 180 grader varmluft
2. Pisk smør og sukker sammen til en luftig masse
3. Kom æggene i et af gangen, imens du pisker
4. Kom de tørre ingredienser i og rør dejen sammen
5. Kom dejen i muffinsforme. Kom blåbær i ned i muffinsformene, gerne uden at røre dejen sammen. På den måde farver de ikke resten af dejen, men giver denne her kontrast til den lyse

kage.

6. Bag i 15-20 minutter til de er gyldne og kan slippe formen
7. Lad kagerne køle af, imens kan du lave din topping: kom de frosne blåbær i en gryde og varm op, så de kan moses med en gaffel.
8. Pisk flødeost, blødt smør, flormelis og 3 spsk. af saften fra de optøede blåbær sammen, start måske med 2 spsk. så den ikke bliver for tynd.
9. Kom smørcremen i en sprøjtepose og sprøjt små fine toppe ud på kagerne.