

Opskrift
Efterår

Gorms muffins med æble



BAG
FOR
BørneTelefonen

Antal: Ca. 12 stk.

Ingredienser

Muffins

2 æg
150 g sukker
1 knivspids salt
1 tsk. vaniljesukker
½ tsk. kanel
150 g hvedemel
40 g grahamsmel
2 tsk. bagepulver
125 g smør
200 g friskrevet æble
100 g marcipan, plukket i små stykker

Fremgangsmåde

Muffins:

1. Pisk æg, sukker, salt og vaniljesukker hvidt og skummende med elpisker (ca. 5-7 minutter).
2. Smelt smørret og stil det til side.
3. Bland mel, grahamsmel, kanel og bagepulver.
4. Bland mel-blandingen i æggemassen sammen med det smeltede smør.
5. Rør herefter friskrevet æble i blandingen.
6. Vend en masse små stykker marcipan i dejen så der kommer små marcipan-overraskelser, når man spiser kagen.
7. Fordel dejen i 12 muffinsforme.
8. Bages i 18-20 minutter ved 185°.
9. Lad dem køle helt af før du putter creme på.

Cremefraiche creme:

Den lette version:

1. Pisk det hele sammen med en håndmixer til det er som flødeskum.
2. Pynt dine afkølede muffins med cremen.

Den lidt sværere version:

1. Pisk smørret luftigt med flormelis og appelsinskræl.
2. Når smørret er helt fluffy, så pisker du cremefraiche i.
3. Pynt dine afkølede muffins med cremen.



Opskrift fra
Gorm Wisweh

Cremefraiche creme

Cremefraiche creme 1.0 - den lette:

200 g cremefraiche 38%
50 g sukker
Skal fra 1 økologisk appelsin

Cremefraiche creme 2.0 - den lidt sværere, men også vildere:

200 g smør - stuetemperatur
200 g flormelis
50 g cremefraiche 18%
Skal fra 1 økologisk appelsin