

**BAG
FOR**
BørneTelefonen





Opskrift fra
Gorm Wisweh

Antal: 12 stk.

Ingredienser

2 æg
150 g sukker
1 knivspids salt
1 tsk vaniljesukker
½ tsk kanel
200 g hvedemel
2 tsk bagepulver
125 g smør
200 g friskrevet squash
100 g hvid chokolade
hakket i mindre stykker

Cremefraiche creme 1.0 - den lette

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

Cremefraiche creme 2.0 - den lidt vildere

200 g smør - stuetemperatur
200 g flormelis
50 g cremefraiche 18 %
Skal fra en øko appelsin

Fremgangsmåde

Pisk æg, sukker, salt og vaniljesukker hvidt og skummende med elpisker (ca. 5-7 minutter). Smelt smørret og stil det til side. Bland mel, kanel og bagepulver. Bland mel-blandingen i æggemassen sammen med det smeltede smør. Rør herefter friskrevet squash i blandingen. Vend en masse små stykker hvid chokolade i dejen, som små choko-gaver til den der skal spise. Fordel dejen i 12 muffin forme. Bages i 20 minutter ved 185 grader. Lad dem køle helt af før du putter cremefraiche creme på.

Fremgangsmåde

Pisk det hele sammen med en håndmixer til der er ligesom flødeskum.

Pynt dine afkølede muffins med det.

Fremgangsmåde

Pisk smørret luftigt med flormelis og appelsinskræl.

Når smørret er helt fluffyt så pisker du cremefraiche i.

Pynt dine afkølede muffins med cremen.