

Opskrift
Frederikke
Wærens

Frederikkes chokolade- muffins med hindbærfrosting

BAG
FOR
BørneTelefonen

BAG
FOR
BørneTelefonen

BAG
FOR
BørneTelefonen

Antal: 12 stk.

Tilberedningstid: 1 time forberedelsestid -
18 min. bagetid – i alt 1 time og 18 min.



Opskrift fra
Frederikke
Wærens

Ingredienser

Chokolademuffins med hindbærfrosting

Chokolademuffins

275 g hvedemel
75 g kakao
1 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
1 tsk. vaniljesukker
1 knivspids salt
300 g sukker
2 æg
115 g smør, smeltet

3 dl mælk

150 g chokoladeknapper

Hindbærfrosting

100 g hindbær, frosne
115 g flødeost,
stuetemperatur
55 g smør, blødt
1 tsk. vaniljesukker
250 g flormelis

Desuden

12 stk. friske
hindbær
1 tsk. guld eller
sølvstøv

Fremgangsmåde

Chokolademuffins:

1. Tænd ovnen på 185 C varmluft.
2. Bland hvedemel, kakao, bagepulver, natron, vaniljesukker, salt og sukker sammen i en skål.
3. Tilsæt æg, smeltet smør og mælk. Rør til en klumpfri dej med en dejskraber.
4. Vend 100 g af chokoladeknapperne i dejen.
5. Fordel dejen i 12 muffinforme. Pynt med de resterende 50 g chokoladeknapper, og bag muffinsene i ca.18 min. Lad dem afkøle.

Hindbærfrosting:

1. Kom de frosne hindbær i en si og hæld kogende vand over dem. Blend hindbærrene til en puré. Sigt kernerne fra, så der kun er tyk hindbærpuré tilbage.
2. Pisk flødeost og smør sammen. Tilsæt vaniljesukker og lidt flormelis. Tilsæt 3 spsk. af hindbærpureen imens der piskes. Tilsæt det resterende flormelis og pisk godt, til der ikke er klumper i. Stil frostingen på køl i 1 time.
3. Rul de friske hindbær i guld eller sølvstøv.
4. Fordel hindbærfrosting på hver muffin og pynt med friske hindbær. Server straks eller opbevar på køl.