



Äppel & kanelmuffins

För Ca 6 stor

Ingredienser

Muffinssmet:

- 3 1/2 dl vetemjöl
- 1 1/2 tsk bakpulver
- 1/4 tsk salt
- 125 g osaltat smör , rumstempererat
- 1 3/4 dl strösocker
- 2 ägg
- 1 1/4 dl mjölk
- 2 tsk vaniljextrakt eller vaniljsocker
- 2 tsk kanel
- 2 äpplen , skalade och skurna i klyftor

Kanelfyllning:

- 1 1/4 dl vetemjöl
- 3/4 dl strösocker
- 60 g smält smör
- 2 msk malen kanel

Gör så här

Blanda alla ingredienserna till kanelfyllningen och ställ åt sidan.

Blanda de torra ingredienserna i en stor skål och ställ åt sidan. Vispa smör och socker pösigt med en elvisp och tillsätt äggen, ett i taget. Blanda i mjölken, vaniljen och de torra ingredienserna i äggblandningen.

Fyll formar till hälften med muffinssmet och strö kanelfyllningen över smeten. Fyll formarna nästan upp till formkanten med resten av smeten. Tryck ner äppelklyftorna till hälften i smeten. Strö över rikligt med malen kanel och grädda sedan 25-30 min i 175°C för stora muffins och något kortare tid för mindre.

irrevirre

över 2 månader



Källa: dagensmuffin.se

Uppladdad av: [irrevirre](#)