



Påskemuffins

om 12 stykker



Middels

up to 40 Min.



Ingredienser:

Muffinsdeig:

125 g smør
2,5 dl sukker
3 egg
2 dl naturell yoghurt
4,5 dl hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1 pakke Dr. Oetker Røde Cocktailbær (100g)
1 pakke Dr. Oetker Hakkede Mandler (50g)

Glasur:

3 dl melis
2 - 3 ss vann eller appelsinjuice

Pynt:

Dr. Oetker Silver Mix Strøssel

1 Muffinsdeig:

Sett stekeovnen på 175°C. Rør smør og sukker hvitt og luftig. Visp i eggene et om gangen. Bland hvetemel og bakepulver og vend dette ned i deigen vekselvis med yoghurt. Rør til slutt i vaniljesukker, hakkede cocktailbær og hakkede mandler.

Fordel deigen i 12 muffinsformer og stek i midten av ovnen i ca. 20 minutter. Steketiden kan variere fra ovn til ovn. Avkjøl muffinsene før de pyntes.

2 Glasur:

Bland melis med vann eller juice. Bred over muffinsene med skje.

3 Pynt:

Dekorer til slutt med Silver Mix Strøssel.

