



Sitronmuffins

om 20 stykker



Middels

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Muffinsdeig:

50 g smør
2 egg
2 dl sukker
175 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
1 dl melk
sitronskall fra en halv sitron

Frosting:

5 dl melis
250 g kremost
1 ts sitronsaft
Dr. Oetker Konditorfarger

Pynt:

Dr. Oetker Chocolate Silver
Pearls

1 Muffinsdeig:

Smelt smør og avkjøl det, eller la det mykne i romtemperatur. Visp egg og sukker til eggedosis. Bland mel, bakepulver og sitronskall og bland det deretter i eggedosisen. Ha i smør og melk. Rør sakte til røren er jevn og glatt, og ha den i muffinsformer.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i ca. 10 min. Avkjøles før pynting.

2 Frosting:

Visp melis og smør med elektrisk visp på lav hastighet. Tilsett kremost og sitrondråper. Visp til kremen er luftig. Ha på muffinsene ved hjelp av sprøytepose eller kniv.

