

Sitron og pistasjmuffins – ikke så skummelt som det ser ut som

Jeg sitter her og lurer på hva som skjedde. For noen dager siden var det strålende høstfarger og livet var fint. Så var det akkurat som om naturen fikk en tekstmelding om at november var nær, og vips ble det snø, sørpe og is. Hvem har sladra? Nå er alt regnet bort og det er ingenting igjen. Ingen blader, ingen farger, bare november.

*November er en gammel kvinne som ingen vil gi husrom.
Høsten stengte sin dør for henne med en isnøkkel,
og nå banker hun forgjeves med skjelvende fingrer
på vinterens lukkede port.*

(Inger Hagerup)

Og i går var det Halloween. Skrekk og gru. I mange år har jeg gått klar av denne påkastede feiringen, men nå var det ingen vei tilbake. Rundt omkring blokkene der vi bor gikk det i går et lystig følge. Og bak en lutrygget mamma – the walk of shame. Men heldigvis var det en hyggelig anledning til å bake noen utrolig gode spøkelsesmuffins, som jeg serverte de fine gjestene våre i går.



Sitron og pistasjmuffins:

(12 stk)

50 gram smør

2 dl sukker

2 egg

3 dl hvetemel

1 ts bakepulver

1 dl pistasjenøtter, hakket

3 ss sitronsaft

0,5 dl kokende vann

Glasur:

150 gram philadelphiaost, naturell

2 ss smør, romtemperert

2-3 ss melis

1 ss sitronsaft

Sett ovnen på 180 grader. Visp smør og sukker hvitt, ha så i ett egg av gangen. Tilsett mel og bakepulver og bland inn. Rør inn nøtter og sitronsaft og tilsett til slutt det kokende vannet. Jeg fyllte former som jeg satt i muffinsbrett og stekte ca 15 minutter. Avkjøl på rist og pynt evt med glasur som du lager ved å balnde sammen alle ingrediensene til en kremet glasur. Bruk evt Smarties som spøkelsesøyne.

