

Appelsinmuffins uten noe muffins

Forrige uke var vi i Kristiansand. Men ikke lenge. Maks førtifem minutter, for å si det sånn. Vi var nemlig to dager i dyreparken og en natt i telt. Og etter den natten i telt, trengte jeg kaffe. GOD kaffe. Så da kjørte vi til en veldig hyggelig kafè/kaffebar i sentrum som heter Camillo Bastrup. Vi voksne helte i oss espresso, mens gutta ble bestukket med noen veldig gode appelsinmuffins som jeg forsøkte å gjenskape i dag (etter barnas ønske). De ble saftige og tasty og med et hint av appelsin.



Appelsinmuffins

- 150 g smør, romtemperert
- 1,5 dl sukker
- 2 store eller 3 små egg, romtemperert
- 0,5 ts vaniljesukker
- 1 appelsin, skall (finrevet og kun det oransje) og saft (ca 0,5dl evt litt mer)
- 1 1/2 ts bakepulver
- 3 dl mel



Sett ovnen på 175 grader. Rør smør og sukker hvitt og luftig med en (elektrisk) håndvisp. Tilsett ett egg om gangen, rør godt mellom hvert egg. Ha så i skall og saft av appelsin. Bland det tørre og hell oppi. Sikkert lurt å sikte, men det gjorde ikke jeg av praktiske årsaker. Melet vendes inn med slikkepott. Ha røren i muffinsform of your choice. Jeg hadde ingen, så jeg mekka mine egne av bakepapir som jeg satt oppi et muffinsbrett. De ble litt rustikke, kan man si.



Stek midt i ovnen til gyldne, 10-15 minutter avhengig av ovn. Avkjøl på rist.



