

Eplemuffins, en sensommersak.

Det er faktisk ikke høst. Det er sensommer. Mange mase om høst meg her og høst meg der, bare fordi vi skriver september og sommerferien er over. Jeg synes vi kan vente med å snakke om høsten til bladene skifter farge og det er skikkelig kjølig på soverommet når vi legger oss om kvelden. (Hvis du bor et sted hvor disse faktorene allerede er et faktum, så kan du mase om høsten så mye du vil). Så det så.



Eplemuffins med kanelfyll (nok til et brett med 12 muffins):

3,5 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

150 gram mykt smør

1,75 dl sukker

2 ts vaniljesukker

1-2 epler

2 egg

1,25 dl melk

Kanelfyll:

Litt mer enn en 0,5 dl mel

Ca 0,25 dl brunt sukker

30 gram smeltet smør

1 ss kanel

Begynn med kanelfyllet. Smelt smør og ha i resten av ingrediensene. Rør så smør og sukker hvitt. Tilsett melk og ett og ett egg. Rør til jevn røre. Bland det tørre og rør forsiktig inn. Skrell eple og del i tynne biter. Ha en klatt (ca 1 ss) røre i hver form (smør formen hvis du ikke bruker papir), tilsett kanelfyll og eplebiter. Ha så i en ss røre til, og litt mer kanelfyll på toppen. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter på 175 grader.





