

Skogsbærmuffins med crumble og vaniljesaus

ANNONSE



De siste ukene har det foregått en intern konkurranse blant noen av oss matbloggere om å lage den beste desserten med [Piano Vaniljesaus Zero](#). Jeg har bedt om innspill fra leserne mine om hvilken vaniljesausdessert de liker best og flere nevnte bær og crumble/smuldrepai. Inspirert av dette har jeg bakt noen saftige skogsbærmuffins med crumble og vaniljesaus. Skal selvsagt serveres med ekstra vaniljesaus ved siden av. ☐



Her kan du se en liten film jeg har laget om disse muffinsene:

Du trenger:

(12 stk)

125 g MYKT meierismør + litt til å smøre kakeformen med

75 g [Piano vaniljesaus Zero](#), pluss litt ekstra til å ha på toppen av muffins før steking

125 g siktet spelt eller hvetemel

1,5 ts bakepulver

2 egg

1 ts vaniljesukker

125 g sukker

2 dl frosne skogsbær

melis til å pynte med

Til crumble:

Litt mer enn en 0,5 dl mel

Ca 0,25 dl brunt sukker

30 gram smeltet smør

1 ss kanel



Slik gjør du:

Begynn med crumblefyllet. Smelt smør og rør inn resten av ingrediensene.

Sett ovnen på 180g. Ha smør, sukker, egg, vaniljesaus, vaniljesukker, mel og bakepulver i en bolle og pisk til en glatt og tykk røre. vend inn bær.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fyll hver form med ca 1 ss røre. strø over litt crumble. Ha så i omtrent 1 ss røre til. Avslutt med litt crumble og 1 ts vaniljesaus på toppen.

Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til muffins er gylne og det ikke sitter noe røre igjen når du stikker en tannpirker eller lignende inn i dem.

Velv forsiktig ut av muffinsbrett og avkjøl på rist.

Kos deg.

