



Äppel och jordnöts-muffins

 Tillagningstid: ca 60 minuter

 Tillagningstid

Tillagning

1. Blanda de skalade och tärnade äpplen med mjöl och bakpulver.
2. Blanda ägg, socker, jordnötssmör, olja och yoghurt. Tillsätt mjölblandningen, jordnötter och äpplen. Slutligen håll ner smeten i Mönstrade bakformar.
3. Grädda i förvärmad ugn på 180°C i ca 25-30 minuter och låt svalna på galler.4. Vispa kvark, vanilj och socker till en slät massa för fyllning. Skär av topparna på muffinsen, tillsätt fyllningen toppa med florsocker och servera.

Tips

Ingredienser för 10 portioner

Ingredienser (Portioner: 10)

- › 2 äpplen
- › 200 mjöl
- › 2 bakpulver
- › 1 ägg
- › 40 brunt socker
- › 100 socker
- › 120 jordnötssmör
- › 60 osaltat, hackade jordnötter
- › 500 kvarg
- › 1 vaniljstång
- › 100 socker
- › 100 grädde
- › florsocker

Produkter som används



Muffinsformar

Per Portion

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)