



Äppelmuffins med kardemumma och kanel

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **40 min** Portioner: **12**



Dessa saftiga äppelmuffins med kardemumma och kanel blev inte de snyggaste bakverken jag gjort, men oj så goda! Baka dem och det kommer dofta ljuvligt där hemma!

Muffinsarna är växtbaserade men inte toppingen, men det går såklart att byta ut till mjölkfria produkter.



INGREDIENSER

Muffins

- 3 äpplen
- 2 deciliter kokossocker
- 1.5 deciliter vatten
- 2 teskedar malen kardemumma
- 2 teskedar kanel
- 5 vetemjöl

2 deciliter växtbaserad mjölk
1 deciliter rapsolja
4 teskedar bakpulver
0.75 deciliter potatismjöl
en nypa salt

Topping

200 gram färskost, t ex philadelphiaost
50 gram rumstempererat smör
2 teskedar vaniljsocker
0.5 tesked äkta vaniljpulver
1 deciliter florsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och tärna äpplena och ha i en kastrull med vatten, kokossocker, kanel och kardemumma. Koka tills äpplena blivit mjuka, ca 15 min.

Mosa äppelkompotten lätt med en gaffel.

Blanda alla torra ingredienser och tillsätt olja, mjölk och äppleblandningen.

Häll smeten i muffinsformar och grädda i ca 40 min.

2

Vispa ihop alla ingredienser till toppingen och ha på när muffinsarna har svalnat helt.