



Apelsinmuffins med kardemumma

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **12**



Saftiga apelsinmuffins med en liten hint av kardemumma. Perfekt för fredagsfikat!



INGREDIENSER

- 1.5 deciliter socker
- 2 stycken ägg
- 2.5 deciliter mjöl
- 1.5 teskedar bakpulver
- 0.5 deciliter mjölk
- 50 gram smör
- 1 matskedar vaniljsocker
- 1/2-1 teskedar malen kardemumma
- 1 stycken apelsin, saften
- 2 stycken apelsin, skalet
- 1 stycken apelsin (i tunna skivor)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Vispa ägg och socker pösigt med en elvisp. Smält smöret och riv samtidigt skalet från apelsinerna. Var noga med att bara få med zesten, den vita delen av skalet har en besk smak. Blanda ned smör, mjölk, apelsinsaft och apelsinskal i äggsmeten.
- 2** Blanda ihop mjöl, bakpulver, vaniljsocker och kardemumma i en separat bunke. Sikta sedan ned mjölblandningen i äggsmeten och rör till en jämn smet.
- 3** Fördela smeten i muffinsformarna. Använd gärna en muffinsplåt för att få riktigt fina och höga muffins.
- 4** Skär tunna skivor av apelsinen och toppa varje muffins med en skiva.
- 5** Grädda i ugnen i 7-10 minuter, gräddtiden beror på storleken på dina muffinsformar. Testa med en liten trästicka för att vara säker på att dina muffins är klara. Om stickan är torr så är muffinsen klara.