

Kinder æg muffins

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

125 g smør

125 g sukker

1 tsk. vaniljeekstrakt

2 æg

300 g hvedemel

2 strøgne tsk. bagepulver

1 tsk. salt

150 ml mælk

100 g kinder æg chokolade

Pynt (kan undlades)

50-100 g kinder æg chokolade

små chokoladeknapper

Beskrivelse

Forvarm ovnen til 200 grader. Gør 12 muffin forme klar på en bradepande.

Hak chokoladen i mindre stykker. Man kan med fordel bruge Kinder Æg i barer i stedet for æggene. Dette er både nemmere at hakke og billigere i kilopris.

Pisk smørret med vaniljeekstrakten i en stor skål til det bliver cremet. Tilsæt sukkeret lidt efter lidt, imens der piskes videre. Pisk et æg af gangen i massen.

Bland mælk, mel, bagepulver og salt i massen med en spartel.

Fordel dejen i de 12 muffin forme og bag dem i ovnen i 10-20 minutter. Mærk med jævne mellemrum efter de 10 minutter om de er færdige, ved f.eks. at stikke en lille ren kødnål hele vejen ned i en af de 12 muffins. De er færdige lige så snart, der ikke hænger dej fast på kødnålen mere.

Hvis de ønskes pyntet, lad dem afkøle på en rist. Smelt chokoladen og smør den over muffinsene. Kom små chokoladeknapper hen over chokoladen.