

Äppelmuffins med crunch!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Äppelmuffins med crunch

12 st

Ingredienser:

Crunch/smuldeg

3 msk socker
3 msk brunt socker
1 dl mjöl
0,5 tsk kanel
5 msk smör, smält
salt

Muffins

3 st äpplen
2 dl socker
6 dl mjöl
1 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 tsk kanel
2 st ägg
4 msk smör, smält
4 msk rapsolja
2 dl mjölk

Glasyr

2 dl florsocker
2 msk mjölk

Gör så här:

Sätt igen på 220°C. Smöra en muffinsform eller ställ ut muffinsformar på en plåt.

Blanda socker, mjöl, kanel och salt i en skål. Tillsätt smöret och blanda till en smulig deg.

Vispa socker, ägg och smör pösigt. Tillsätt mjölken och blanda runt. Blanda de torra ingredienserna. Häll i smeten och blanda ordentligt.

Skölj, skala och hacka 2,5 st av äpplena. Blanda i smeten. Häll smeten i formarna. Toppa med smuldegen. Klyfta den sparade äpplehalvan och halvera klyftorna. Lägg en klyfta på varje muffins. Grädda i ugnen i 20 minuter. Låt svalna.

Blanda florsocker och mjölk. Ringla över muffisen.