

Grove sveske- muffins

12 stk. muffins
100 g smør, skal smeltes
100 g grahamsmel
200 g hvedemel
2 tsk bagepulver
100 g brun farin
50 g havregryn
100 g stenfri svesker
2 æg
2 ½ dl. Mælk

Smuldrelåg:

20 g smør, skal smeltes
1 spsk. hvedemel
½ tsk. stødt kanel
¼ tsk stødt muskatnød
50 g brun farin
4 spsk havregryn

TIDSPLAN: Vej alle ingredienserne op til både muffins og til det sprøde låg.

FREMGANGSMÅDE:

1. **Muffins:** Vej alle ingredienserne af til muffins
2. Smelt smørret i en lille gryde, smørret må ikke blive brunt
3. Mål mælken op og kom de to æg i og rør rundt
4. Hak sveskerne meget fint
5. Forvarm ovnen til 210 grader
6. Læg papirforme i muffinsformen
7. **Smuldrelåg:** Vej alle ingredienserne af
8. Smelt smørret i en lille gryde og tilsæt de øvrige ingredienser stil gryden til side
9. **Muffins:** Hvedemel og bagepulver sigtes ned i en røreskål
10. Tilsæt brunfarin, havregryn og de finthakkede svesker til melblandingen
11. Lav en fordybning i midten af blandingen og hæld mælk/æg blandingen i sammen med det smeltede smør
12. Rør forsigtigt og hurtigt dejen sammen og fordel dejen i muffinsformen
13. Drys smuldrelåget over muffinsdejen, tryk det forsigtigt fast på kagerne med en ske, inden de sættes i ovnen
14. Bag kagerne ca. 20 min. Prøv med en lille kniv om de er helt gennembagte, det er de hvis der ikke hænger ubagt dej på kniven
15. Lad de færdige muffins hvile i formen i 5 min. Inden de vendes ud på en rist