

# Muffins

## Muffins

200 g. sukker  
200 g. becel  
200 g. æg (ca. 4 stk. str. M)  
Revet citronskal fra 1 øko-citron  
200 g. hvedemel  
1 tsk. Bagepulver  
2 spsk. citronsaft

## Lakridssmørcreme

200 g. smør (tag smøret ud af køleskab ca. 20 min før brug)  
510 g. siet flormelis  
4-5 spsk. sødmælk blandet med vaniljekstrakt eller vaniljesukker  
ca. 3-3,5 spsk. lakridspulver

---

## Sådan laver du muffins:

Pisk sukker og Becel (eller smør) godt sammen, til det bliver en hvid sammenhængende masse.

Pisk ægget i lidt af gangen, til det hele er pisket godt sammen, og pisk som det sidste den revne citronskal i.

Bland mel og bagepulver, og sigt det ned i dejen. Vend melblandingen forsigtigt i dejen, så der ikke kommer klumper, og vend til sidst citronsaften i dejen.

Hæld muffinsdejen op i dine muffinsforme, men kun halvt op, så der både er plads til at de kan hæve og til din lækre lakridssmørcreme.

Bagetid. 17 minutter v. 160 grader for mini muffins og 20 min v. 160 grader for alm muffins. Begge i alm. ovn

## Sådan laver du lakridssmørcreme:

Du starter med at piske smørret i 5 min.

Derefter tilsætter du halvdelen af din siet flormelis i smøret, og pisker i yderligere 3 min.

Pisk forsigtigt i starten med flormelis, så det ikke sprøjter.

Til sidst tilsætter du det sidste flormelis og pisker, til det er godt blandet. Tilsæt nu lakridspulveret lidt af gangen, så du kan justere mængden (smag efter).

Nu ser det lidt grynet ud, men det er sådan det skal være.

Tilsæt derefter 1 spsk. ad gangen af vanilje/mælkeblanding, til smørcremen ikke længere er grynet, men cremet og stadig fast (må ikke blive flydende – det er ikke sikkert, at du skal bruge alt mælken). Nu kan smørcremen bruges med det samme, eller gemmes i op til 3 dage i en bøtte ved stuetemperatur.

Rigtig god fornøjelse ☺

Mange hilsner fra

Sara & Mia.