

Gulerodsmuffins med karameltopping



Dej

1,5 dl olie

250 brun farin

3 æg

190 g mel

1 ½ tsk bagepulver

2 tsk nelliker

2 tsk kanel

2 tsk ingefær

1/2 tsk salt

250 g fintrevet gulerødder

1 fintrevet æble

100 g mandler

100 g afskallede hasselnødder

Karamelfrosting

180 g blødt smør

300 g flormelis

150 g flødeost - ikke light

150 g karamel - jeg har købt en dåse i Bilka



Dej

Pisk olie, farin og æg godt sammen.

Bland mel, bagepulver, nelliker, kanel, ingefær og salt.

Rør melblandingen i æggemassen og rør derefter gulerødder, æbler, mandler og hasselnødder i.

Kom dejen i store muffinsforme og bag ved 190 ca 20 min.

Køl helt af.



Karamelfrosting

Pisk smørret blødt og pisk flormelis i lidt efter lidt – pisk ved mellem hastighed. Det skal være let og luftigt.

Tilsæt flødeost og karamel og pist ved lav hastighed til det er godt blandet. Pist nu ved høj hastighed til det er blevet luftigt. Pisk endelig ikke for meget, for så kan frosting blive tynd.

Fyld frosting i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt det på dine muffins.

Kom karamel i en sprøjtepose med et meget lille hul og sprøjt det på kagerne.

Du kan bage dine muffins dagen før – det bliver de faktisk kun bedre af. Men vent med at lave frosting og pynte dem, til samme dag de skal serveres.

