



## Kryddermuffins med rips

### Ingredienser

- 2 egg
- 3 dl sukker
- 1 dl rips (friske eller frosne)
- 175 g hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 1 ts ingefær
- 1 ts nellik
- 1 ts kanel
- 75 g smør
- 1,5 dl yoghurt naturell

### Pynt:

- 1 ss melis

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggedosis av eggene og 2 dl sukker. Rør friske eller halvtinte rips med resten av sukkeret (rør godt, men bærene skal ikke bli fullstendig most). Bland ripsene i eggedosisen. Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og bland inn i deigen. Rør i smeltet, avkjølt smør. Tilsett til slutt yoghurt.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 minutter, til de er gjennomstekte.

Avkjøl og sikt over melis før servering.



## Tips

Kryddermuffinsene er fine å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kryddermuffins-med-rips>