



---

## Amerikanske rosinmuffins

### Ingredienser

2 store egg  
3 dl sukker  
200 g smør  
1,25 dl melk  
0,5 ts kanel  
2 ts bakepulver  
4 dl hvetemel  
2 dl rosiner  
50 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Rør dette forsiktig inn i eggedosisen. Bland sammen de tørre ingrediensene, hakket kokesjokolade og rosiner (se tips). Ha dette deretter i eggedosisen og rør til deigen er jevn og klumpfri.

Fordel deigen i muffinsformer (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C. Stek middelsstore muffins i ca 15 min og store muffins i ca 20-25 min (sjekk med en kakenål at muffinsene er gjennomstekte).

### Tips

Rosinene og den hakkede sjokoladen bør blandes med det tørre før de tilsettes deigen. Dette forhindrer at rosinene og sjokoladen synker helt til bunns i muffinsene under steking.

Bruk enten store, amerikanske muffinsformer (fås kjøpt i så å si alle store matvareforretninger) eller vanlige papirformer av mindre størrelse. Ha disse i så fall helst i et muffinsbrett, slik at muffinsene holder fasongen bedre. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer.

"Amerikanske rosinmuffins" egner seg godt til frysing.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-rosinmuffins>