



## Vaniljemuffins til bursdagsselskap

### Ingredienser

Vaniljemuffins (50 stk):

- ♥ 600 g smør
- ♥ 600 g sukker
- ♥ 8 store egg
- ♥ 8 ts vaniljesukker
- ♥ 8 ts bakepulver
- ♥ 1 kg hvetemel
- ♥ 6 dl melk (eller fløte)

Marengsglasur:

- ♥ 6 eggehviter
- ♥ 4 ss sitronsaft
- ♥ 2 ss glukose
- ♥ 1 kg melis
- ♥ 4-5 typer konsentrert konditorfarge

Pynt:

- ♥ strøssel, glitter, sukkerpynt av forskjellig slag

### Fremgangsmåte

*Vaniljemuffins:*

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen.

Sikt litt av hvetemelet sammen med vaniljesukker og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen.



Vend resten av hvetemelet inn i smørkremen vekselvis med melken til en jevn deig.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

### *Marengskrem:*

Pisk eggehvite stive. Tilsett sitronsaft, glukose og melis og pisk videre til du får en tykk, blank marengs.

Fordel marengsen i 4-5 skåler og rør inn konsentrert konditorfarge slik at du får marengsglasur i forskjellige farger.

Sett muffins og glasurskålene på bordet med kakepynten.

### **Tips**

♥ Jeg brukte her stive muffinsformer, som fås kjøpt i mange butikker som selger kakeutstyr. Disse kan settes rett på stekeplaten og er litt mindre, derfor fikk jeg noe flere enn 50 muffins. Bruker du i stedet myke papirformer, bør du sette dem i muffinsbrett slik at muffinsene holder fasongen under steking.

♥ Det går fint å lage muffinsene klare kvelden i forveien. Pakk muffinsene inn i plast så de holder seg myke til dagen etter.

♥ Marengskremen bør du aller helst lage samme dag for at konsistensen skal bli skikkelig bra.

♥ Vil du smaksette noen av muffinsene med noe annet enn vanilje, kan du bytte ut vanilje med revet sitronskall for å få sitronsmak, eller du kan bytte ut litt av hvetemelet med kakaopulver for å få sjokoladesmak.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljemuffins-til-bursdagsselskap)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljemuffins-til-bursdagsselskap>