



## Frokostmuffins

### Ingredienser

200 g smør  
2 dl sukker  
4 store egg  
2,5 dl kulturmelk  
2,5 ts bakepulver  
4 ts vaniljesukker  
5 dl hvetemel  
2 dl havregryn (små, lettkokte)  
2 dl müsli (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, vaniljesukker og bakepulver. Bland halvparten av melet i smørkremen. Ha deretter i kulturmelken. Tilsett så resten av melet og rør deigen jevn. Bland i havregryn og müsli. Ikke rør i deigen mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Fordel deigen i 16 store muffinsformer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 i 15-20 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte).

### Tips

Jeg foretrekker usøtet müsli som inneholder rosiner.

Muffinsene på bildet er stekt i muffinsbrett med ekstra store hull. Du kan også bruke amerikanske muffinsformer av stivt papir.

"Frokostmuffins" smaker nydelig helt nystekte! De er fine å fryse. Tin dem og varm dem litt opp igjen før servering.

Se også oppskrift på "Müslimuffins".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frokostmuffins>