



## Gresskarmuffins

### Ingredienser

2 store egg  
1,5 dl matolje (se tips)  
1,5 dl lettrømme  
225 g sukker  
1 ts ingefær  
1 ts kanel  
1 ts bakepulver  
225 g hvetemel  
125 g gresskar (renset)  
75 g valnøtter

### Ostekrem:

200 g kremost  
50 g smør  
75 g melis  
2 ts vaniljesukker

### Pynt:

12 hele valnøttkjerner

### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje, rømme og sukker med en stålvisp. Sikt sammen mel, bakepulver og krydder. Rør raskt sammen til en jevn deig. Vend i fint revet gresskar og hakkede valnøtter.



Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene (de skal være drøyt halvfulle). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min. Avkjøl.

Rør sammen romtemperert smør og kremost til ostekremen. Tilsett melis og vaniljesukker. Fordel ostekremen på de avkjølte muffinsene og pynt med valnøtter.

### **Tips**

Det er viktig at du bruker olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje.

"Gresskarmuffins" kan fryses.

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

---

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