



## Bringebærmuffins

### Ingredienser

2 store egg  
2 dl sukker  
125 g smør  
1,5 dl melk  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
4,5 dl hvetemel  
2 dl bringebær



Pynt:  
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Bland samme mel, bakepulver og vaniljesukker. Vend det tørre i eggedosisen vekselvis med smørmelken. Rør til en jevn deig (men ikke rør mer enn nødvendig). Vend i ca halvparten av bringebærene (se tips).

Sett muffinsformer i et muffinsbrett. Fyll formene 2/3 fulle med deig. Fordel resten av bringebærene på toppen av hver muffins.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Sikt over litt melis før servering.

### Tips

Du kan bruke friske eller frosne bringebær. Muffinsene på bildet er laget med friske bær. Har du frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du bruker dem.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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