



## Pæremuffins med krydder og sjokoladebiter

### Ingredienser

250 g smør  
200 g sukker  
3 egg  
1 ts bakepulver  
1 ts ingefær  
1 dl melk  
225 g hvetemel  
- -  
4 pærer  
100 g sjokolade (se tips)  
mandelflørn  
perlesukker



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn bakepulveret og ingefær så dette blander seg godt inn i smørkremen. Bland i mel og melk vekselvis og rør i deigen til den er jevn og klumpfri.

Sett muffinsformer i muffinsbrett så muffinsene holder fasongen under steking. Fyll formene ca halvfulle med deig.

Skrell og rens pærene og del dem opp i små biter. Hakk opp sjokoladen i store biter. Stikk rikelig med pærebiter og sjokoladebiter i hver muffins. Dryss over mandelflørn og perlesukker til slutt.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til muffinsene er gjennomstekte og har fått gylden overflate.

## Tips

Du kan bruke mørk kokesjokolade eller melkesjokolade eller en blanding av begge. Jeg tok halvparten av hver da jeg lagde disse muffinsene.

Pæremuffinsene er fine å fryse!

Nevnte jeg at muffinsene smaker best varme med iskrem til...? Velg gjerne vaniljeiskrem med sjokoladebiter;-)

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paeremuffins-med-krydder-og-sjokoladebiter>