

FERSKENMUFFINS

De friske ferskner og den søde, sprøde overflade klæder hinanden virkelig godt i disse enkle ferskenmuffins. De er hurtige at lave og smager fantastisk. Du kan f.eks. servere dem til en god kop kaffe eller te, lave dem til dessert med en kugle vaniljeis til eller tage dem med på picnic.

•

Til

- skal af 1 økologisk citron
- 75 g smør
- 75 g sukker
- 25 g sirup
- 1 æg (stort)
- 25 ml mælk
- 100 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 3 ferskner (de flade, der hedder doughnut ferskener)

Topping

- 50 g mel
- 50 g sukker
- 40 g smør (koldt)
- 1 tsk vaniljesukker

Pynt

- evt. flormelis

Riv citronskallen helt fint. Bland den med smør, sukker og sirup, og pisk det lyst og luftigt. Pisk æg i lidt ad gangen, og tilsæt til sidst mælk.

Bland mel, bagepulver og vaniljesukker, og sigt det i dejen ad tre omgange. Bland godt efter hver tilsætning.

Fordel dejen i muffinformene.

Skær hver fersken ud i 16 både (så der er 4 stykker fersken til hver muffin), og fordel ferskenbådene i dejen (som vist på billedet).

Topping:

Kom alle ingredienserne i en minihakker, og blend det, til det er helt smuldret. Det er meget vigtigt, at smørret er koldt, da det ellers vil blive til en sammenhængende masse. Har du ikke en minihakker, kan du smuldre smørret ud i mel og sukker med fingrene.



Fordel smulderet på toppen af muffinsene, og bag dem i ca. 20-25 minutter ved 180 grader. Overfladen skal være gylden.

Lad dem køle lidt af, inden de serveres. Pynt evt. dine ferskenmuffins med et lille drys flormelis.