

ÆBLEMUFFINS MED LAKRIDS

Æble og lakrids er nok ikke de to ting, du først ville forbinde med hinanden. Ikke desto mindre går de virkelig godt sammen; i disse æblemuffins udgør lakridsmagen et fint modspil til marcipanens og æblernes varme sødme.

•

Til

- 110 g smør eller margarine
- 225 g sukker
- 3 æg
- 175 g marcipan
- 150 g hvedemel
- 3 tsk vaniljesukker
- 1 tsk bagepulver
- 2 spsk lakridspulver
- 2 æbler (store)



Smelt smør eller margarine.

Pisk æg og sukker godt sammen.
Riv marcipanen i æggemassen og pisk det godt sammen.

Tilsæt smørret og pisk igen.

Sigt mel, bagepulver og vaniljesukker i og rør det sammen med en grydeske.

Skræl æblerne, fjern kernehus og skær dem i små stykker.

Vend æblestykkerne i lakridspulveret og kom dem i dejen. Rør forsigtigt rundt.

Kom dejen i muffinsforme – gerne den slags der ikke skal smøres.

Bag de lækre æblemuffins med lakrids ved 180 grader i ca. 25 minutter.