



Oppskrift

Sitronmuffins med valmuefrø, lemoncurd og marengs



Luftige sitronmuffins med både søt og syrlig smak med marengs og lemoncurd!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 °C og kle en muffinspanne med muffinsformer.

2

Ha mel, bakepulver, sukker, finrevet sitronskall, sitronsaft og valmuefrø i en bakebolle. Tilsett egg, lettrømme og smeltet smør og visp til en klumpfri røre.

3

Fordel røren i muffinsformene, fyll til 2/3 fulle, og stek midt i ovnen i ca. 20 minutter. Avkjøl på rist.

4

Skjær et hull i toppen på muffinsen og hul ut med en skje slik at du får plass til fyll, men la det være igjen en kake-kant rundt hele og i bunnen. Fyll med lemoncurd.

5

Pisk eggehvite til nesten stiv. Spe inn sukker og Maizena og pisk videre til helt stiv og blank. Ha over i en sprøytepose og dekk toppen på muffinsen med marengs. Bruk en brenner og svi marengsen før servering.

Tips! [Du finner oppskriften på lemoncurd her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Egg 12 ML Frittgående 53-73g Enh

Ingredienser

Du trenger til sitronmuffins:

Hvetemel	225 g
Bakepulver	2 ts
Hvitt sukker	175 g
Sitron (saft og revet skall)	2 stk
Valmuefrø	2 ss
PRIOR egg	3 stk
Lettrømme	1,5 dl
Smør	175 g

Fyll (se egen oppskrift for lemoncurd)

Marengstopping

Eggehvite	3 stk
Hvitt sukker	150 g
Maizena	1 ss

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose