

# Noko muffins

Er det noko muffins her? Muffins er blant mine favorittkaker, mettande, lette å variere og å pynte.

Hos oss er det aldri bursdag utan muffins. Du kan putte ei heilt vanleg formkakerøre i muffinsformer, pynte dei med glasur og strøssel, og så er det fest med ein gong. Eg er den einaste eg veit om som kjem heim frå utlandet med kakestrøssel i staden for taxfreakvote.

I København har eg min favorittbutikk, Specialkøbmanden, som ligg ved Kongens Nytorv og har eit heilt rom fullt av ulike variantar av kakepynt, konditorfarge i pipetteflasker og ekte bladgull til å ha på kakene. Bladgullet er alltid ein vinnar når eg bakar muffins til loppemarknaden på Ila, eg kan nesten ta kva eg vil for muffins som er pynta med bladgull. Specialkøbmanden har eigen nettbutikk, og sender gjerne til Noreg, så du treng ikkje sette deg på flyet....

Det finst også ein norsk nettbutikk som har spesialisert seg på kakepynt, [cacas.no](http://cacas.no). Dei har alt du kan tenke deg av kakeformer og utstyr, og i tillegg nokre typar strøssel som du ikkje finn overalt.

Det er tre ting som er viktig med muffins: Smaken, pynten og storleiken. Små muffins passar berre i eittårsdagar, alle andre må få store muffins. Først og fremst er det dei små muffinsformene som er dårlege, dei sig utover og det heile blir ganske udelikat. Sjå etter amerikanske muffinsformer, dei har rett storleik. Om dei skal ha skikkeleg topp eller ikkje avgjer du med kor mykje du fyller opp formene. Det blir mykje gris med fulle former, så eg føretrekkjer å ha dei  $\frac{3}{4}$  fulle. Då renn ikkje røra utover, samstundes som kakene får ein passe stor, avrunda topp som eignar seg til pynting.

Kva skal muffinsen smake? Det kan vere kva som helst som er søtt, alt frå bær, frukt, nøtter og gulrøtter til krydder, sjokolade eller revne gulrøtter. Eg har prøvd dei fleste variantar, og har fått nokre favorittar. Ein yndling er kryddermuffins, med kanel, nellik og allehånde. Den passar best på vinteren, med eit stort glas mjølk til, eller ein kopp varm, søt chai. Ein annan favoritt er gulrotmuffins, med revne gulrøter, hakka ananas og litt kanel. Den er god med osteglasur, og til ein kopp te. Ein tredje deilig variant er med hakka valnøtter og kvit sjokolade. Den blir seig og søt, og passar til alt. For ikkje å snakke om vaksenvarianten med  fulle  rosiner og ananas, der rosineane har lege i portvin eller madeira i nokre dagar før dei får vere med i muffinsrøra. Mmm!

## Muffins i variasjoner

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:06 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

---



**Bær/frukt:**

Ha i ca. 200 g rensa bær/frukt, og legg dei i røra med ei skei etter at muffinsrøra er på plass i formene. Brukar du eplebitar, så vend dei i litt sukker og kanel før du dyttar bitane i røra.

### **Krydder:**

1 ts kanel, ½ ts nellik og ½ ts allehånde. Bland krydderet i mjølet saman med bakepulver og vaniljesukker.

### **Nøtter og kvit sjokolade:**

Hakk 100 g nøtter og 100 g kvit sjokolade, og legg det i røra med skei etter at røra er fordelt i formene.

### **Gulrot:**

Skrell og riv to gulrøter fint. Ha 1 ts kanel i mjølet saman med bakepulver og vaniljesukker. bland dei rivne gulrøtene i mjølet, før du rører det heile glatt.

### **Sjokolademuffins:**

Sikt 2 ss kakao i mjølet før du blandar røra. Legg 100 g grovhakka sjokolade i muffinsane etter at røra er fylt i formene.

### **Muffins med ☐ fulle☐ rosiner:**

Legg 100 g rosiner (eller meir, når du først gjer det) i eit glas med skrukork, og fyll opp med det du måtte ha av alkohol som er meir enn 15%. La det stå kjøleg så lenge du klarer å vente. La ein liten boks knust ananas eller ananas i bitar renne av. Bytt gjerne mjølka i røra ut med ananassaft og det som rosine har lege i. Fordel røra i formene, og legg rosiner og ananas i formene med skei.

For at strøsselen skal sitte fast, må kakene ha **glasur**.

Her er ein enkel og god variant:

## Muffins i variasjoner

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:06 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

---

### **Glasur:**

200 g kremost utan smakstilsetning

400 g melis

3 ss sitronsaft

Rør dette glatt. Farg gjerne glassuren med konditorfarge eller fargepasta. Dryss på det du har av strøssel. Vil du ikkje ha strøssel og glasur, er det like delikat å sikte melis over muffinsane. Du kan og lage glasur av melis rørt ut i vatn eller eggekvite. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)