

Blåbærmuffins - uden gluten og laktose

14 - 16 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

muffinforme

Kagedejen:

125 g laktosefri smør (blødt)

250 g sukker

3 æg str. M/L

2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

1 knsp. salt

200 g rismel

100 g kartoffelmel

1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

1 dl laktosefri letmælk

200 g friske eller frosne blåbær

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Kagedejen:

Pisk smør og sukker blødt. Pisk æggene i et ad gangen. Tilsæt vaniljesukker og salt. I en anden skål blandes rismel, kartoffelmel og bagepulver godt sammen. Sigt melblandingen i dejen og bland det i smørret sammen med mælken. Vend forsigtigt de friske eller de stadig frosne bær i dejen.

Fordel dejen i muffinformene og bag dem i 18-23 min. Afkøl kagerne på en rist.

Bagetid: 18 - 23 minutter

Tip:

Vend blåbærrene i lidt mel, fx rismel inden de blandes i dejen, så synker de ikke til bunds i kagerne.