

# Pebernøddemuffins

12 - 14 stk.



Op til 35 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

## 1 Muffindej:

Kom Korender i en skål og hæld kogende vand over, og lad det trække, mens dejen forberedes.

Pisk smør og rørsukker blødt og luftigt. Pisk æggene i ét ad gangen, til massen er cremet og luftig, pisk godt imellem hvert æg.

Tilsæt Pebernøddekrydderi, fintrevet citronskal og hvedemel, vend dejen sammen. Tilsæt herefter de opblødte korender samt Chocolate Chips til dejen. Rør dejen sammen og fordel den i muffinforme.

Bag kagerne i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

## 2 Pynt:

Brug Hvid og Rød Pynteglasur til at dekorere de afkølede muffins, tegn fx hjerter og stjerne og drys evt. med krymmel.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
12 - 14 muffinforme

### Muffindej:

1 pose Dr. Oetker Korender (75 g)  
1 spsk. kogende vand  
175 g blødt smør  
175 g rørsukker  
3 æg str. M/L  
1 brev Dr. Oetker Pebernøddekrydderi  
revet skal fra ½ ubehandlet citron  
150 g hvedemel  
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark (100 g), eller hakket chokolade.

### Pynt:

Dr. Oetker Pynteglasur  
1 Dr. Oetker Pynteglasur, rød



Dr. Oetker Danmark A/S

**Tip:**

Hvis du vil være sikker på at dine muffins ikke flyder ud så læg muffinformene dobbelt, eller kom dem i en muffinform af metal, på den måde bliver siderne på dine muffins mere lige.

