

Julemuffins - med æble, ingefær og kardemomme

8 stk.

Ingredienser:

- ½ dl. smagsneutral olie
- 60 gr. mørkt muscovadosukker
- 2 æg
- 2 dl. hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/4 tsk. stødt ingefær
- ½ tsk. stødt kardemomme
- 1 æble
- 8 muffinforme

Topping:

- 1 æble i tynde både
- ½ dl. sukker
- 1/4 tsk. stødt kardemomme
- eventuelt lidt flormelis til serveringen



Tænd ovnen på 180°. Pisk olie og sukker godt sammen til en cremet konsistens. Pisk æggene 1 ad gangen, og mindst i 1 minut for hvert æg.

Bland hvedemel, bagepulver og krydderierne, og sigt det i dejen. Riv æblet, tilsæt det, og rør dejen godt sammen.

Fordel dejen i 8 muffinforme. Skær tynde æblebåde, og læg dem oven på hver muffin, så de danner et stjerneremønster. Drys med sukker blandet med kardemomme, og bag kagerne i ovnen i ca. 20 minutter.

Sigt eventuelt flormelis over kagerne lige inden servering.

God appetit!