

## Muffins med lemoncurd

*... eller sicilianske citron-vulkaner i udbrud*

Portionsstørrelse: 12 stk.

225 g	Mel
75 g	Smør
100 g	Sukker
2	Æg
2 tsk.	Bagepulver
1¼ dl	Mælk
	Citronskal af 1 stk. citron
	Lemon curd

Æg og sukker piskes hvide. Skal fra én hel citron rives i æg- og suktermassen. Smør skæres i tern og piskes med æg og sukker til det er findelt. Hvis smørret klumper lidt kan det være en løsning at røre ¼ melet i nu. Så fordeler smørret sig lidt nemmere i dejen. Mel og bagepulver blandes. Mælk piskes i æg, sukker og smør, og melet røres i.

Afsæt en spiseskefuld af dejen i hver af formene. De skal ca. være fyldt ¼ op, og der skal være omkring halvdelen af dejen tilbage. I hver form lægges en teskefuld lemoncurd, som dækkes med endnu en spiseskefuld dej.

Når dine lemoncurd-muffins har stået i ovnen i ca. 15 min., vil bagepulveret have fået dem hæve, og du vil have 12 små sicilianske citron-vulkaner i udbrud.

Bagning: 15 – 20 minutter ved 200 grader