

Brombær muffins

Portionsstørrelse: 14 stk.

125 g	Smør
200 g	Sukker
2	Æg
200 g	Mel
1½ tsk.	Bagepulver
½ tsk.	Kanel
2 dl	Havregryn
2 tsk.	Vanille sukker
1½ dl	Vand
50 g	Mørk chokolade

Smør skæres i tern og røres med sukkeret og æggene med en el-mixer.
Mel blandes med bagepulver, kanel, havregryn og vanillesukker.
Melblandingen røres i smør-, æg- og suktermassen og vandet tilsættes.

Friske brombær vendes forsigtigt i dejen.
Forme fyldes $\frac{3}{4}$ op og bages nederst i ovnen.

Bagning: 15 – 20 minutter ved 200 grader