

Pepparkaksmuffins med lingon



Ingredienser

150 g rumsvarmt smör
1,5 dl råsocker
2 st ägg
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
0,5 tsk kanel
0,5 tsk stött kardemumma
0,5 tsk malda nejlikor
0,5 tsk ingefära
0,5 dl vispgrädde
1,5 dl frysta lingon, blandade med 1 msk vetemjöl

Topping:

kesella
lingon
kanel

- Sätt ugnen på 200 grader. Smörj och bröa en muffinsplåt där vardera hål rymmer 1 dl eller ställ muffinsformar på en plåt.
- Rör smör och socker poröst. Tillsätt äggen, ett i taget. Blanda alla torra ingredienser och rör ner dem i smeten. Rör i vispgrädden.
- Blanda lingonen med 1 msk vetemjöl och vänd ner dem i smeten.
- Häll smeten i formarna. Grädda cirka 15 minuter, känn med en provsticka att de är genomgräddade.
- Låt muffinsen kallna.
- Lägg en klick kesella och några lingon på muffinsen och pudra över kanel.