

# OPSKRIFT PÅ TEKOPPER

12 stk.



## INGREDIENSER:

### BLÅBÆRMUFFINS:

½ vaniljestang  
150 g sukker  
150 g blødt smør  
50 g marcipan  
3 æg  
120 g hvedemel  
45 g mandelmel  
1½ tsk bagepulver  
225 g blåbær

### CITRONMARENGS:

250 g flormelis  
75 g æggehvider, ca. 3 stk.  
saft og skal af ½  
økologisk citron

**PYNT:**

spiselige blomster, f.eks. kornblomster  
frysetørret blåbærpulver  
bladguld

**UDSTYR:**

muffinsbageform  
12 muffins-papirforme  
sprøjtepose  
stor stjernetylle  
gasbrænder

**FREM GANGSMÅDE:****BLÅBÆRMUFFINS:**

Varm ovnen op til 190 grader varmluft. Skrab kornene ud af vaniljestangen og mas dem med en smule af sukkeret. Pisk sukker, vanilje, smør og marcipan sammen, til massen bliver helt lys og luftig. Det tager flere minutter. Pisk æggene i dejen ét ad gangen. Bland de tørre ingredienser sammen og vend dem i dejen. Kom dejen i 12 muffinsforme af papir og sæt papirformene i muffinbageformen og fordel derefter blåbærrene ligeligt i formene. Bag muffinsene i ca. 25 minutter, til de er gyldenbrune. Tjek, om de er færdige ved at stikke en kniv i midten af kagerne. Lad kagerne køle helt af.

**CITRONMARENGS:**

Sigt flormelissen og pisk den sammen med æggehvider til en lys og luftig marengs - det tager flere minutter. Pisk citronsaft og citronskal kort i marengsen og fyld den i en sprøjtepose med en stor stjernetylle. Sprøjt toppe på muffinsene og brænd marengsen let med en gasbrænder.

**PYNT:**

Pynt kagerne med blomster, frysetørret blåbærpulver og bladguld.

**TIP:**

*Brug opskriften som grundopskrift på muffins og tilføj lige netop dine yndlingsfrugter og bær. Bagetiden kan variere lidt alt efter frugten, så hold øje med kagerne i ovnen.*