

Honningmuffins

Æblemos

2 æbler
1 spsk vand
2 spsk sukker
1 tsk vanillesukker

Dej

85 g smør
185 g rørsukker
210 g fast honning
3 æg
225 g mel
1 ½ tsk kanel
1 tsk ingefær
1 tsk nelliker
1 tsk natron
½ tsk bagepulver
2 spsk citronsaft

Pynt

Overtrækschokolade

Papirmuffinsforme
Fast form til muffins

Skræl æblerne, skær dem i tern og kog dem møre i en gryde med vand. Der må godt være hele stykker æble i.

Rør sukker og vanilje i og lad mosen køle helt af.



Tænd ovnen på 190 grader.

Kom smør, rørsukker og honning i en gryde og varm det op til sukkeret er smeltet.

Køl lidt af.

Pisk æggene godt og pisk den lune honningmasse i lidt ad gangen.



Bland mel, kanel, ingefær, nelliker, natron og bagepulver og vend det forsigtigt i massen.
Rør forsigtigt æblemos og citronsaft i dejen.

Kom papirsformene i en fast muffinsform og fyld dejen i.

Jeg hælder altid dejen i store kraftige engangssprøjteposer - det er meget nemt at håndtere på den måde.



Bages i ca 20 min.
Køl helt af og tag dem ud af formene.



Smelt chokoladen over et vandbad. Smør eller sprøjt chokoladen på kagerne.