



**Gulerodsmuffins**

Gulerødder er sunde, og muffins er søde. Spis og server gulerodsmuffins med god samvittighed.



Bedøm opskrift



60+ min



Jul – Maj



Vegetar

## Ingredienser

12 stk.

2 æg

150 g sukker

150 g smør

2 tsk stødt ingefær

1.5 tsk stødt kanel

1 tsk bagepulver

150 g hvedemel

75 g tørrede tranebær eller rosiner

100 g **revet gulerod**

4 spsk mælk

### Frosting

75 g blødt smør

100 g flødeost

250 g flormelis

### Pynt

**Glaserede strimler af gulerod (se tips herunder) eller frysetørret havtorn samt evt. rød skovsyre**

*Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Pisk æg og sukker skummende. Pisk blødt smør i. Tilsæt ingefær, kanel, bagepulver, hvedemel og tranebær. Rør den revne gulerod i sammen med mælken.
- 2 Fordel dejen i muffinsforme. Bag dine gulerodsmuffins ved 175 grader på midterste ovnribbe ca. 25 min.
- 3 Pisk smør og flødeost sammen og pisk flormelis i. Fordel frostingen på kagerne. Pynt evt. med glasserede gulerodsstrimler eller frysetørret havtorn. Pynt evt. også med skovsyre.

## Pynt

- 1 Skræl en stor gulerod og riv strimler af den med et juliennejern.
- 2 Varm 2 spsk ahornsirup op i en gryde. Kom gulerodsstrimlerne i og varm dem i siruppen 2-3 min.
- 3 Fordel gulerodsstrimlerne på bagepapir og bag dem ved 175 grader ca. 10-15 min. Pas på de ikke bliver brændte.
- 4 Afkøl og brug dem som pynt på gulerodsmuffins.

