

# Lakridsmuffins med æblefyld

(10-15 stk.)

**120 g. blødt smør**

**175 g. rørsukker**

**2 æg**

**1 dl. kærnemælk**

**1 ts. vanilleessens**

**160 g. hvedemel**

**1½ ts. bagepulver**

**1 ss. lakridspulver**

**ca. 200 g. usødet æblemos til fyld**

**Top evt. med æblemousse**

1. Pisk smør og sukker glat.
2. Tilsæt æggene et af gangen.
3. Tilsæt mælk og vanille.
4. Sigt hvedemel, bagepulver og lakridspulver i.
5. Fordel i muffinforme. Hæld evt. dejen i en pose, klip et hjørne af og sprøjt dejen ud i formene.
6. Bag 15-20 minutter ved 180°.
7. Lad kagerne køle helt af.
8. Hæld æblemos i en sprøjtepose med en lang, tynd tyl.
9. Stik tyllen godt ned i hver muffin og sprøjt æblemos i, til muffinen begynder at svulme.

*Original opskrift siger mælk - jeg havde ikke noget.*

*11 muffins á ca. 62-65 g. giver perfekte, høje toppe på almindelig størrelse muffinforme.*

*De små Ikeaforme skal have 30 g. dej pr. stk = ca. 42 muffins. De skal bage 13-14 minutter.*