

MUFFINS MED MARCIPAN OG BÆR

18 stk.

4 æg
3 dl sukker
1 spsk. vaniljesukker
250 g revet marcipan
4 dl hvedemel
1 tsk. bagepulver
150 g smeltet smør
150 g groft hakket hvid chokolade
125 g friske (evt. frosne) brombær/hindbær



Pisk æg, sukker og vaniljesukker luftigt. Tilsæt revet marcipan og pisk dejen igennem.

Vend sigtet hvedemel og bagepulver i dejen. Bland først med smeltet smør og dernæst chokolade. Fordel dejen i smurte muffinsforme og drys med bær.

Bages ved 175° i ca. 25 min.