## Blåbær- og sitronmuffins

**Du trenger:**

* **5 dl** hvetemel
* **2 dl** sukker
* **2.5 ts** bakepulver
* **1 ts** vaniljesukker
* **2 stykker** egg, store
* **1 dl** crème fraîche
* **1 dl** melk
* **50 g** smør
* 4 dl blåbær

**Slik gjør du:**

1. Bland mel, sukker, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. I en annen bolle vispes eggene lett sammen med crème fraîche, melk og smeltet smør.
2. Ha det våte i bollen med det tørre og bland deigen raskt sammen for hånd. Ikke rør med enn nødvendig. Deigen skal bli tykk og kompakt.
3. Ha muffinsformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene så de blir omtrent halvfulle. Ha rikelig med blåbær oppå deigen i hver muffinsform og trykk bærene lett ned i deigen.
4. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 °C i cirka 15 minutter hvis du lager mindre muffinser. Sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekte før du tar de ut av ovnen.

**Kremostglasur med sitron**

**Du trenger:**

200 g melis

50 g mykt smør

200 g kremost naturelle

Skallet fra små sitroner

Saften fra 2 små sitroner

1 ts Vaniljesukker

**Slik gjør du:**

1. Ha smør og melis i en bakebolle og miks i fem minutter, til smøret er hvitt.
2. Ha i stronsaft og sitronskall og visp sammen. Han i kremost, vaniljesukker og visp i 10 sekunder til alt er blandet.
3. Pynt de avkjølte muffinsene.

Kilder: godt.no og Idagranjansen.com