

Oppskrift

Sitronmuffins med valmuefrø, lemoncurd og marengs



1

Sett ovnen på 180 °C og kle en muffinspanne med muffinsformer.

2

Ha mel, bakepulver, sukker, finrevet sitronskall, sitronsaft og valmuefrø i en bakebolle. Tilsett egg, lettrømme og smeltet smør og visp til en klumpfri røre.

3

Fordel røren i muffinsformene, fyll til 2/3 fulle, og stek midt i ovnen i ca. 20 minutter. Avkjøl på rist.

4

Skjær et hull i toppen på muffinsen og hul ut med en skje slik at du får plass til fyll, men la det være igjen en kake-kant rundt hele og i bunnen. Fyll med lemoncurd.

5

Pisk eggehvite til nesten stiv. Spe inn sukker og Maizena og pisk videre til helt stiv og blank. Ha over i en sprøytepose og dekk toppen på muffinsen med marengs. Bruk en brenner og svi marengsen før servering.

Tips! [Du finner oppskriften på lemoncurd her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Hvetemel	225 g
Bakepulver	2 ts
Sukker	175 g
Sitroner (finrevet skall + saften)	2 stk
Valmuefrø	2 ss
Prior Egg	3 stk
Lettrømme	1,5 dl
Smør, smeltet og avkjølt noe	175 g
Fyll	
Lemoncurd (se egen oppskrift)	12 ss
Marengstopping	
Eggehviter	3 stk
Sukker	150 g

Fyll

Marengstopping

Maizena

1 ss