

# Citronmuffins med godisgömma och marängtäck

Recept på saftiga muffins med en liten överraskning som sen toppas med frasig maräng

12 styck



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Muffins:

- 2 st ägg
- 2,5 dl socker
- 1 dl matolja (neutral, typ rapsolja)
- 1,5 dl mjölk
- 1 st citroner finrivet skal + 0.5 dl citronsaft
- 4 dl vetemjöl
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1,5 krm salt
- 1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues
- 0,75 dl varmt vatten
- 3 - 4 msk Nonpareille + valfritt godis till din gömma

## 1 Muffins:

- Sätt ugnen på 175°C varmluft.
- Förbered 12st stora muffinsformar (american size).
- Vispa ihop ägg och socker riktigt fluffigt och poröst.
- Riv citronskal (bara det gula) och pressa ut 1/2 dl juice.
- Blanda ihop citron med mjölken (det skall skära sig).
- Vänd ner olja och citron/mjölblandningen i äggfluffet .
- Sist blandas samtliga torrvaror ihop och siktas ner i smeten.
- Vänd runt så att det blir en jämn smet utan klumpar.
- Fyll upp muffinsformarna ca 3/4 och grädda sen i ca 20 min på 175 °C .
- Kolla med en provsticka så att dem är klara då alla ugnar varierar sig i temperatur.
- Låt muffinsen svalna och förbered under tiden marängen.

## 2 Maräng:

- Vispa ihop vatten och marängmix i ca 3-4 minuter tills du har en blank och tjock marängsmet.



③ **Montering av cupcakes:**

När muffinsen är avsvälade, stansa ut rundlar i mitten där du skall gömma lite godis och strössel.

Använd förslagsvis baksidan på en spritstyll.

Fyll sedan med Nonpareille och godis.

Håll sedan marängsmeten i en spritspåse och spritsa upp på dina muffins .

Bränn av marängen med en brännare eller i ugnen på grillfunktionen 250°C.

Men pass på, det går fort!

