

Östgötamuffins 20 st

Allt det bästa från Östergötland
i en enda munbit
Potatisen i "jorden".

De gula rapsfälten på toppen och
Göta kanal som rinner tvärs över
härligheten, i form av vår
landscapsblomma blåklint.

Muffinssmet

- 120 g sötmandel
- 3 ägg
- 2,5 dl strösocker
- 1,5 tsk bakpulver
- 1 dl vetemjöl
- 200 g kokt pressad potatis (mjölig sort)
- 125 g smält avsvanat smör

Dekoration

- Blåklintsblommor (färska eller torkade)
- Finhacka mandeln i matberedaren.
- Vispa ägg och socker pösigt.
- Blanda mjöl och bakpulver.
- Rör ner alla ingredienserna till muffinssmeten i äggblandningen
- Häll upp i medelstora muffinsformar
- Grädda mitt i ugnen 200 grader ca 15 min
- Rör ihop glasyren och bred på när muffinsen kallnat.
- Dekorera med blåklintsblommor som ett blått band över kakan.



Glasyr

- 30 g smör
- 50 g färskost (av philadelphiatyp)
- 2 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- några droppar citron
- 1 knivsudd gul karamellfärg (för rapsfältens skull)



Lycka till! Önskar vinnaren av 2019 års Östgötabakverk
Anki Gunnbäck

