

BLÅBÄRSMUFFINS

200 g margarin
9 dl vetemjöl
3 dl strösocker
3 tsk vaniljsocker
4 tsk bakpulver
4 st ägg
4 dl gräddfil
2,5 dl Hälsinges Blåbärssylt

Kardemummaströssel.

2dl vetemjöl
1,5 dl socker
4 tsk mald kardemumma
100 gr smält smör el marg.

Smält margarinet i en kastrull och låt svalna.
Mät upp mjöl, socker, vaniljsocker och bakpulver i en bunke.
Tillsätt ägg, margarin och gräddfil, blanda väl.

Fyll muffinsformarna till hälften med smeten.
Blanda alla ingredienserna till strösslet i en skål.
Lägg en rågad tesked blåbärssylt i varje muffins.
Försök få ner den lite i smeten. Fördela kardemummaströsslet ovanpå
Grädda mitt i ugnen i 10 minuter i 175 grader.