



BLÅBÆRMUFFINS med SNE på toppen

4 dl mel • 2 dl sukker • 1 tsk salt • 2 tsk bagepulver • 25 g smeltet smør • 1½ dl mælk • 2 æggeblommer • 2 dl blåbær

"SNE"en: 2 æggehvider • 1 dl hvidt sukker • + lidt flormelis + nogle blåbær til pynt



Bag ca. 10 muffins i store amr. muffinsforme (smurte!) ved 225 grader. ca. 15 min.

Pisk i mellemtiden æggehviderne meget stive med en smule af sukkeret ad gangen.

Tag muffinpladen ud og sæt en ordentlig klat marengs på hver, sigt lidt flormelis over og bag dem igen i ovnen et par minutter yderligere, til marengsen er brun i kanterne. Guf...

Pynt med friske blåbær...

Opskriften er indsendt af Ulla Høst