



# Karvatassun hunaja- mustikkamuffinssit

*15 pientä muffinssia*

## TARVITSET:

2 kananmunaa  
1 1/2 dl sokeria  
1 dl kermaa  
150g leivontamargariinia  
3 1/2 dl vehnä jauhoja  
2 tl leivinjauhetta  
2 tl vaniljasokeria  
150 g mustikoita (tuore tai pakaste)  
[4 rkl SAM hunajaa & inkivääri](#)

## KREEMIIN:

3 dl kermaa  
200 g vaniljan makuista tuorejuustoa  
2 rkl vaniljakreemijauhetta  
[3 rkl SAM hunajaa & inkivääri](#)  
( 3 rkl mustikoista sulanutta mehua)

## VALMISTUS:

1. Ota munat huoneen lämpöön muutamaa tuntia ennen leipomista.  
Voit käyttää mustikat kokonaisina, mutta mikäli haluat mustikat soseena, hurauta ne nyt tehosekoittimessa soseeksi.
2. Mittaa kaikki aineet valmiiksi sulata margariini, yhdistä jauhot, vaniljasokeri ja leivinjauhe ja laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Vatkaa munat ja sokeri kulhossa kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää hunaja tässä vaiheessa.  
Lisää kulhoon vuorotellen jauhoseosta, kermaa ja margariinia aina hyvin vatkatun. Lopuksi sekoita taikinaan mustikat.
3. Aseta muffinssi pellin kolosiin paperiset vuoat ja laita taikinaa vuokiin noin 2/3 osaa vuoan koosta. Paista muffinsseja uunissa noin 15-20 minuuttia.  
Jäähdytä muffinssit ja tee sillä aikaa kreemi. Aloita kerman vatkaminen.  
Jo alkuvaiheessa voit lisätä vaniljakreemijauheen. Kun vahto alkaa olla sopivaa pursotettavaksi lisää vielä hunaja ja tuorejuusto.
4. Sekoita seos tasaiseksi. Mikäli haluat kreemistä hennon lilan väristä lisää mehu nyt ja sekoita hyvin. Laita kreemi pursotuspussiin johon olet laittanut ison ruusutyllän. Pursota kreemi ruusukkeiksi muffinssien päälle ja koristele vielä muutamalla pensasmustikalla. *VINKKI! Ohje on helppo tehdä vähälaktoosisena ja on helposti muokattavissa myös gluteenittomaksi. Jos teet muffinssit tuoreista marjoista, eikä käytössäsi ole mustikka mehua, mutta haluat värillisen kreemin, voit lisätä kreemin sekaan myös kaupan elintarvike väriä.*