

Kryddmuffins

ca 20 st

125 g smör

2 dl råsocker

2 ägg

1 tsk vaniljsocker

4,5 dl ljust dinkelmjöl

2 tsk kanel

1 tsk kardemumma

0,5 tsk ingefära

2 tsk bakpulver

1,5 dl mjölk

Rör det rumsvarma smöret och sockret pösigt. Tillsätt äggen under omrörning. Blanda de torra ingredienserna, och rör sedan ner blandningen växelvis med mjölken. Fördela i formarna. Grädda mitt i ugnen ca 15-20 min i 200 grader.