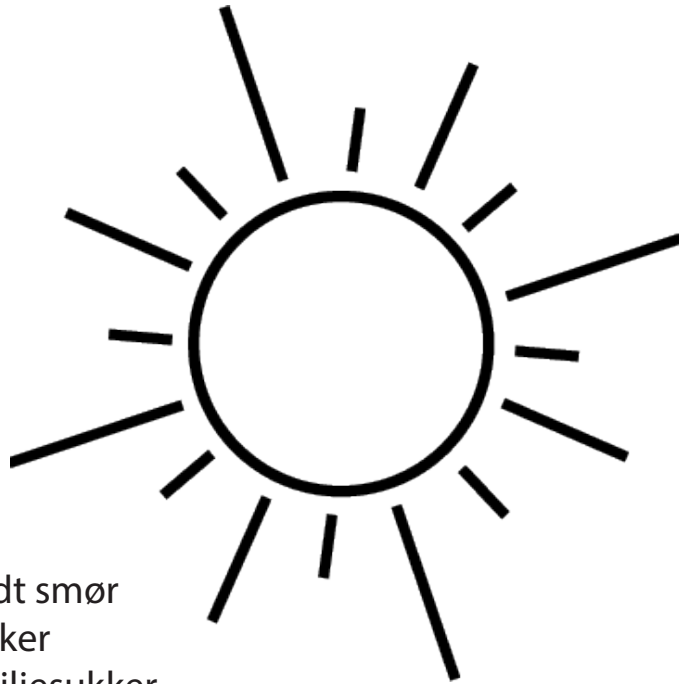
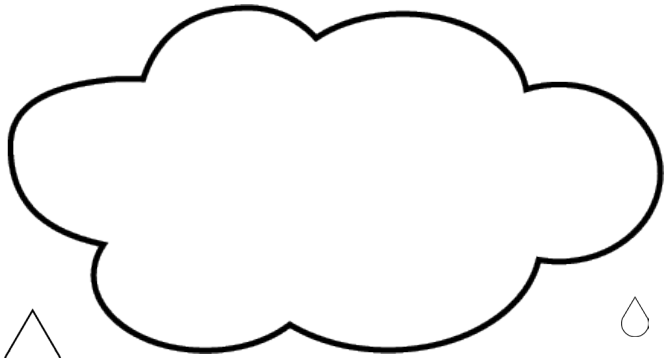


# Regnbuemuffins



## Opskrift

175 g. Blødt smør  
200 g. Sukker  
2 tsk. Vaniljesukker  
3 hele Æg  
350 g. Hvedemel  
0,5 tsk. Fint salt  
1,5 tsk. Bagepulver  
1,5 dl. Mælk  
1,5 tsk. Frugtfarve

## Fremgangsmåde



Pisk smør, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk godt imellem hvert æg. Tilsæt evt. en lille smule af melet, hvis massen skiller. Sigt resten af hvedemelet, salt og bagepulver sammen i en separat skål. Bland det derefter i smørblandingen skiftevis med mælken. Fordel dejen ligeligt i 4 skåle og farv hver portion kagedej med Konditorfarve. Kom lidt af hver af de farvede deje i muffinformene med en ske, så alle fire farver kommer i alle muffins.

Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter.

