

Muffins

12 stk.

3 æg str. M/L

200 g mørk rørsukker eller farin

1 ½ dl olie

3 dl reven squash

1 spsk. Stødt kanel

½ tsk. Salt

2 tsk. Bagepulver

350 g hvedemel

75 g rosiner

75 g grofthakkede hasselnøddekerner

1 dl revet squash

½ dl rørsukker

Pisk æg og sukker skummende, og pisk olien i. Rør revet squash, kanel og salt i æggemassen. Rør hvedemel, bagepulver, rosiner og nødder i dejen. Fordel den i 12 smurte muffinsforme, drys med revet squash og rørsukker og bag dem ved 180 grader i ca 25 min. Mærk efter med en strikkepind, hvis der sidder dej på pinden, er kagen ikke færdig.