



## Rug Muffins

## Rug Muffins

m. gulerødder og ostecreme

Dejen:	1000 g	Sukker
	1050 g	Helæg
	400 g	Smør
	1400 g	UNO Fuldkorns Rugmel Natur+
	600 g	Mælk
	25 g	Bagepulver
	750 g	Revne Gulerødder



**Fremgangsmåde:** Æg og sukker piskes luftig.  
Tilsæt det bløde smør.  
Bland rugmel og bagepulver og tilsæt det sammen med mælken.  
Køres godt sammen med spartel i ca. 2 minutter.  
Bages i ca. 18 minutter v. 190°C.

## Ostecreme

360 g	Flødeost naturel
250 g	Smør
425 g	Flormelis

Lidt citronsaft + evt. gul farve.

**Fremgangsmåde:** Det bløde smør og flødeost røres sammen.  
Flormelis blandes i og røres til en glat masse.  
Tilsæt citronsaft samt evt. farve.