



Korenmolens “De Oude Molen”



Oude Molense Muffins

Benodigdheden:

- Zakje Oude Molens muffinmix.
- 100 gram gesmolten boter.
- 2 eieren.
- 100 ml melk.
- 160 gram suiker.

Gebruik alleen ingrediënten die op kamertemperatuur zijn.

Bereidingswijze (Basis) :

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Doe de suiker, de eieren, de melk en de gesmolten boter in een kom. Roer dit met een mixer tot een egale massa. Voeg de muffinmix toe en roer dit met een lepel tot een glad beslag. (beslist niet met de mixer)

Vul nu de muffin vormpjes voor twee derde met het mengsel en plaats deze in de voorverwarmde oven.

Bak de muffins in ca. 20 minuten gaar. Controleer dit door een saté prikker in de muffin te steken, komt deze er droog uit zijn ze gaar anders nog een paar minuten extra en weer controleren.

Variaties:

Vanille-Citroen muffins

Door het deeg nog 1 zakje vanillesuiker en 3 theelepels citroensap mengen.

Abrikozen-Sinasappel muffins

In plaats van de melk 50 ml karnemelk en 50 ml sinaasappelsap gebruiken, dit mengen met 2 eetlepels honing, 50 gram klein gesneden abrikozen en 2 theelepels sinaasappelrasp. Dit mengsel 15 minuten laten staan en dan door het beslag roeren, eventueel op iedere muffin een amandel leggen.

Chocolade muffins

Een afgestreken eetlepel cacao poeder door de mix toevoegen en 1 eetlepel extra suiker toevoegen. 50 gram pure chocoladereep klein hakken en door het beslag spatelen.

Bosbessen muffins

100 gram (bevoren of uitgelekte) bosbessen, 1 eetlepel cassissiroop, 1 zakje vanillesuiker en 2 eetlepels bloem door het beslag spatelen.