

### Ingrediënten voor 8 personen

2 eieren; 50 ml. olie; 2 EL aardbeienjam; 1/4 kop aardbeienyoghurt (kop is 250 ml); 100 gr. suiker; 200 gr. zelfrijzend bakmeel; 100 gr. roomkaas(bv mon chou) ; .....1/4 kop aardbeienjam en extra aardbeien voor de garnering

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Romige aardbeien muffins

Sneller en gemakkelijker kan het wel niet. In een mum van tijd iets heel lekkers voor groot en klein. zelfs de mixer is niet nodig.

### Hulpmiddelen

8 papieren vormpjes of een muffin bakvorm; houten lepel; zeef; kom

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 180 graden C. 8 Muffin vormpjes (170 ml.) invetten

### Bereidingswijze

Eieren, olie, jam, yoghurt en suiker in een kom doen. Het mengsel met een houten lepel 1 min. kloppen, zo kort mogelijk, tot alle ingrediënten goed vermengd zijn. Het gezeefde bakmeel toevoegen, voorzichtig omscheppen, maar niet kloppen. In elk vormpje 2-3 EL beslag scheppen. Roomkaas in acht porties verdelen. In het midden van elke muffin een stukje roomkaas leggen met daarop 2 tl. jam. Het resterende beslag over de vormpjes verdelen. 30 min. bakken tot de muffins gerezen en lichtbruin zijn. Muffins 5 min. in de vormpjes laten rusten, daarna op een rooster af laten koelen. Voor het serveren bestuiven met gezeefde poedersuiker en garneren met aardbeien.

### Serveertips

TIP: ALLES IN DE KORTS MOGELIJKE TIJD DOORROEREN, 10 SEC. IS VAAK AL GENOEG (MET EEN VORK GAAT HET GOED, ER MOGEN GERUST WAT KLONTJES IN BLIJVEN ZITTEN)----N.B. EVENTUEEL NOG EEN KLEIN BEETJE MELK TOEVOEGEN (ECHT NIET VEEL) ALS HET BESLAG IETS TE STROPERIG IS. MOET NET SMEUIG ZIJN!