

Ingrediënten voor 12 personen

250-260 gr. Bloem 7 gr.
Bakpoeder (2 theel.) 8 gr. Zout (1 theel.) 1 1/2 Eetl. (15 gr.) Bloem
220-240 gr. Blueberries (vers indien mogelijk) 115 gr. Boter of andere vet 150 gr. Zuiker 2 grote Eieren 1 Theel. Vanille essence 1/4 Theel. Citroen sap 1 1/2 DL. Melk
Streusel Topping: 2 Eetl. Bloem (20 gr.) 5 Eetl. Zuiker (60-65 gr.) 1/2 Theel. Kaneel poeder 2 Eetl. Boter (doppelsteenjes) (30 gr.) [:D]

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Canadees

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Blueberry Muffin met Streusel top

Als je dit eenmaal proeft ga je ze altijd zo bakken.

Hulpmiddelen

Muffinvorm

Vorbereiding

Oven 190 C. Een 12 muffinvorm invetten. Meng 250 gr. bloem met bakpoeder en zout. In een extra schaalje sprinkel bloem over blauwe bessen. In een grote schaal vermeng de boter en zuiker tot het kuchtig is, sla nu de eieren erin en voeg de vanille en citoen toe, vermeng. Voeg de droge ingredienten tezamen met melk toe. Nu heel voorzichtig de blueberries toevoegen (niet roeren!). Het beslag in de vorm scheppen.

Bereidingswijze

Meng de Streusel topping met een vork totdat het kruimels vormt. Strooi dit even over het muffin deeg. Bak voor 20-25 minuten.