

Ingrediënten voor 6 personen

Muffins: 1 ei 120 ml melk 60 ml slaolie 240 ml fijngehakte gepelde kastanjes 1 appel, schoongemaakt en in kleine stukjes gehakt 360 ml bloem 120 ml suiker 1 tl bakpoeder 1/2 tl zout Topping: 80 ml fijngehakte gepelde kastanjes 120 ml bruine suiker

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Amerikaans  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Appel - kastanje muffins

### Hulpmiddelen

1 muffinblik voor 12 muffins Als je geen siliconenvorm hebt: 12 papieren muffinvormpjes

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Als je geen siliconenbakvorm hebt: doe de papieren vormpjes in het blik. Als je blik geen anti-aanbaklaag heeft kun je het voor de zekerheid ook nog invetten (tegen het aanbakken van geknoeiide druppels beslag).

### Bereidingswijze

Klop het ei los en roer achtereenvolgens de melk, olie, kastanjes en appel erdoor. Klop de rest van de ingrediënten er door. Klop niet te lang! De bloem hoeft niet perfect verdeeld te zijn. Meng de suiker en kastanjes voor de topping goed door elkaar. Lepel het beslag in de muffinvormpjes. Elk vormpje mag maximaal 3/4 gevuld zijn. Schep op elke muffin een lepel topping. Bak de muffins 20 tot 25 minuten, tot een prikker schoon uit het midden van een cakeje komt. Haal de muffins zo snel mogelijk uit de bakvorm en laat ze helemaal afkoelen voor je ze opeet.