

Ingrediënten

300 gram patentbloem 100 gram suiker 1 theel. bakpoeder
2 eieren 1 eidooier 100 gram margarine 210 ml halfvolle melk
50 gram honing 2 appels 100 gram rozijnen 1 eetl. kaneel

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Feestelijke fruitmuffins

Dit recept komt uit het nieuwe kookboek van Mathijs Vrieze Gezond en prijsbewust koken.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de margarine in een steelpannetje, maar laat het niet te heet of bruin worden. Wel de rozijnen in lauw water. Meng in een kom de patentbloem, suiker, bakpoeder, gesmolten margarine, eieren en de eidooier door elkaar. Voeg de melk, honing en de kaneelpoeder toe en meng het beslag goed door elkaar. Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Meng de rozijntjes en appelstukjes door het beslag. Neem een silicone muffinvorm, een muffin bakblik of losse bakpotjes. Scheur of knip van bakpapier ruime rondjes uit en druk deze in de vormpjes. Ze mogen best een stuk uitsteken boven de vormpjes. Vul de bakpapiertjes tot maximaal 2/3 met het beslag. De rest van de ruimte heeft het beslag nodig, omdat het in de oven gaat rijzen. Bak ze in de oven in ca 18 tot 20 minuten goudbruin af. Warm zijn ze `t lekkerst!

Serveertips

Variatietip: vervang de kaneelpoeder en appel door koek- of speculaaskruiden en mango.

