

Ingrediënten voor 4 personen

250 gr appels (Elstar) 250 ml
biologische yoghurt 250 gr bloem
2 el vers geperst citroensap 1 ei
3 t bakpoeder 125 gr suiker 1
zakje vanillesuiker 80 ml olijfolie
Poedersuiker (van Gilse)

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Wereld

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Herfst: romige appel muffins met een bite

Zoals de meeste mensen wel weten ben ik niet zo van de zoete baksels, maar appel gaat er altijd wel in en zeker in de herfst. Moeders hier kwam met dit recept aanzetten van een collegaatje, nou vooruit. Snel te maken en nog lekker ook. Bij de koffie krijg ik er wel twee weg!

Hulpmiddelen

Muffin vorm 12x, mixer, papiertjes

Bereidingswijze

Hete lucht oven voorverwarmen op 160 graden (gas 180). Appels wassen, schillen en in kleine blokjes snijden. Bedruppelen met het vers geperste citroensap. Dat is lekker en zo verkleurt je appel niet. Bloem mengen met suiker, vanillesuiker en bakpoeder. Eitje klutsen en samen met olie, yoghurt en de appelblokjes heel goed door het bloem mengen. Nu de deegvormpjes vullen en glad strijken. Plaats in de voorverwarmde oven en bak een half uurtje tot ze mooi bruin zijn. Verwijderen, even laten staan zodat ze afkoelen en bestrooien met poedersuiker.

Serveertips

Lekker bij de koffie of high tea.

