

Ingrediënten voor 4 personen

3 mandarijnen (kleine) 200 gram
bloem 125 gram boter
(gesmolten) 100 milliliter Griekse
yoghurt 100 milliliter ahornsiroop
50 gram havermout 5 gram
bakpoeder 2 eetlepels
vanillesuiker 2 eieren kaneel zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Muffins met mandarijntjes

Lekker toetje voor als de Sint op bezoek komt....

Hulpmiddelen

Keukenbenodigdheden Oven Blender Zeef Muffinvormpjes

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 180°C. -Was de mandarijnen. Rasp de schil van alle mandarijntjes en meng met de bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker, de havermout en de ahornsiroop. Voeg naar smaak zout en kaneel toe. -Doe de mandarijntjes in de blender. Zeef het mengsel en vang het vocht op. -Klop de eieren los. Roer er de yoghurt, de gesmolten boter en het mandarijntjessap onder. Doe er vervolgens het bloemmengsel bij en roer tot een homogeen beslag. -Vul de muffinvormpjes tot net onder de rand en zet 25 minuten in de oven.