

Ingrediënten

Voor de streusel topping: 3 eetlepels bloem, ? cup suiker, ? theelepel kaneel, 2 eetlepels koude boter. Voor de muffins: 2 ? cups bloem, 2 cups suiker, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel gember, ? theelepel gemalen kruidnagel, ? theelepel nootmuskaat, 1 theelepel baksoda, 2 eieren ? licht geklutst, 1 cup pompoenpuree, ? cup plantaardige olie, 2 cups appels ? geschild en in kleine blokjes gesneden.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pompoen-appelmuffins

Specialiteit van Sabal Palm House Bed and Breakfast Inn Lake Worth, Florida. Voor ca. 18 muffins.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Vet de muffinvormpjes in.

Bereidingswijze

Topping: Meng de meel met de suiker en kaneel in een kleine schaal. Snijd de boter erin fijn, en verwerk het geheel tot een kruimeldeeg.
Muffins: meng meel, suiker, specerijen, baksoda en zout in een grote schaal. Meng in een andere schaal de eieren, pompoenpuree en olie. Voeg toe aan de droge ingredienten tot alles net is bevochtigd. Roer de appels erdoor. Vul de muffinvormpjes voor 2/3 deel. Strooi er 1- ? theelepel van de topping over. Bak de muffins 35-40 minuten of tot een prikker er schoon uitkomt. Uit de vorm halen, af laten koelen.