



Bosbessenmuffins

Zachte muffins boordevol sappige bosbessen met een lichte citroentoets. Op tafel binnen het uur en heerlijk vers uit de oven.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	22'	12	Dessert

Ingrediënten

280 g bloem, plus extra om de bosbessen door te wentelen
1 zakje bakpoeder (11 g)
150 g fijne suiker
1 snuifje zout
2 eieren
120 ml zonnebloemolie
180 ml volle melk
rasp van 1 citroen
1 kl vanille-extract

200 g verse of diepvriesbosbessen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C) en leg papieren vormpjes in een muffinplaat van 12 holtes.
2. Meng in een grote kom de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout door elkaar.
3. Klop in een aparte kom de eieren los. Voeg de olie, de melk, de citroenrasp en het vanille-extract toe en roer alles goed door.
4. Giet het natte mengsel bij het droge mengsel en roer net zolang tot alles net is opgenomen. Niet te lang roeren, een paar klontertjes zijn prima.
5. Wentel de bosbessen door een eetlepel bloem zodat ze niet naar de bodem zakken. Spatel ze voorzichtig door het beslag.
6. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 vormpjes, telkens tot driekwart vol.
7. Bak de muffins 22 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn en terugveren wanneer je er zachtjes op drukt. Prik eventueel met een sateprikker in het midden om te controleren of hij er droog uitkomt.
8. Laat de muffins 5 minuten rusten in de plaat en zet ze daarna op een rooster om volledig af te koelen.

Tip

Gebruik je diepvriesbosbessen, ontdooi ze dan niet van tevoren. Voeg ze bevroren toe aan het beslag zodat ze minder snel verkleuren en het beslag niet te nat wordt.

Lekker met

Lekker als ontbijt of als tussendoortje, eventueel met een klontje boter.

Dranktip

Een glas koude melk of een kop koffie past hier uitstekend bij.