

Bosbessen muffins / Blueberry muffins



De boodschappen

110 gram meel

65 gram kristalsuiker

1½ theelepel bakpoeder

50 gram bosbessen

110 gram boter

2 vrije uitloop eieren

snufje nootmuskaat

optioneel: theelepel vanille extract

Omdat hier minimonstertjes zijn die bosbessen niet zo lekker vinden maken we half vanille / half bes muffins.

TIP: Als je het beslag een nachtje in de ijskast zet wordt de smaak van muffins nog lekkerder!

Zo maak je bosbessenmuffins

Mix de boter en suiker romig, mix dan de eieren er door.

Vouw het meel erin met een lepel en doe er een snufje nootmuskaat bij.

Voor vanillemuffins vervang je de nootmuskaat door een theelepel vanille extract in - de helft van - het beslag. Zet het beslag minimaal 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vul het bakblik met papieren vormpjes en schep ze tot 2/3 vol met beslag.

Druk bosbessen in de muffins, bak ze in 10 minuten goudbruin en laat ze afkoelen in het bakblik.

Kijk, nu is iedereen blij!

Bosbessen muffins / Blueberry muffins



Shopping list

110 grams of flour

65 grams of crystal sugar

1½ teaspoon baking powder

50 grams of blueberries

110 grams of butter

2 free-range eggs

a pinch of nutmeg

optional: 1 teaspoon vanilla essence

Because there are mini-monsters here, who do not like blueberries, we make half vanilla / half berry muffins.

NOTE: If you place the batter overnight in the fridge the muffin flavour will be even better!

How to make blueberry muffins

Mix butter and sugar creamy, mix in the eggs, fold in the flour and add a pinch of nutmeg.

To make vanilla muffins replace the nutmeg by 1 teaspoon vanilla essence in half - the batter.

Place the batter minimal 1 hour in the fridge.

Preheat the oven to 200 ° C.

Fill the baking tray with paper cases, fill them up to 2/3 with batter.

Stud half the muffins with blueberries, bake the muffins for 10 minutes or until golden.

Let the muffins cool in the mold.

Look, everyone is happy!