

## Cranberry Muffins / Cranberry Muffins



### Boodschappenlijstje

150 gram (bevoren) cranberries	125 gram fijne kristalsuiker
2 eetlepels fijne suiker	45 gram boter
125 gram patentbloem + 1 eetlepel	2 vrije uitloop bio-eieren (medium)
¼ theelepel zout	90 gram crème fraîche
1 theelepel bakpoeder	1 eetlepel sinaasappelsap
¼ theelepel baksoda	½ eetlepel sinaasappel rasp

### Zo maak je Cranberry muffins

Kook de cranberries 10 minuten in wat water de suiker, laat uitlekken en dep ze droog.

### Verwarm de oven voor op 180°C en vet de cakevormpjes in

Zeef boven een kom bloem, zout, bakpoeder en baksoda, meng ze met de garde door elkaar.

Klop in een tweede kom de boter met de suiker door elkaar tot een luchtig mengsel.

Voeg één voor één de eieren toe en mix na iedere toevoeging goed door.

Doe de crème fraîche erbij, daarna sinaasappelsap en rasp en mix tot alles goed gemengd is.

Klop er met een spatel de droge ingrediënten door, blijf licht spatelen tot alles is opgenomen.

Schud de cranberries om met 1 eetlepel bloem totdat ze helemaal bedekt zijn.

Schep ze door het beslag en schep het beslag in de vormpjes.

Bak de muffins in 20-25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar.

Controleer met een satéprikker of ze gaar zijn.

### Laat de muffins 5-10 minuten afkoelen in de bakvormpjes en dan op een rooster

## Cranberry Muffins / Cranberry Muffins



### Shopping list

150g (frozen) cranberries  
2 tablespoons caster sugar  
125g plain flour + 1 tablespoon  
¼ teaspoon kosher salt  
1 teaspoon baking powder  
¼ teaspoon baking soda

125g caster sugar  
45g butter  
2 free range organic eggs (medium)  
90g crème fraîche  
1 tablespoon orange juice  
½ tablespoon orange zest

### How to make Cranberry Muffins

Cook the cranberries in some water and the sugar for 10 minutes, drain and pat dry.

#### **Preheat the oven to 180°C and grease the cake tins**

Sift over a bowl flour, salt, baking powder and baking soda, mix them together with the whisk.

In a second bowl, beat the butter with the sugar together until light and fluffy.

Add the eggs one at a time and mix well after each addition.

Also add the crème fraîche, then orange juice and zest and mix until well blended.

Beat in the dry ingredients with a spatula, continue to fold until everything is incorporated.

Toss the cranberries with the 1 tablespoon of flour until they are completely covered.

Spoon them through the batter and shovel the batter into the moulds.

Bake the cakes in the center of the preheated oven for 20-25 minutes.

Check with a skewer whether they are done.

#### **Let the muffins cool in the tin for 5-10 minutes and then on a wire rack**