

Appel- en rozijnen mini-muffins / Apple and raisin mini-muffins



Boodschappenlijst

130 gram gewone bloem
130 gram volkorenmeel
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel gemengde kruiden
snuffje zout
1 vrije-uitloop bio-ei, lichtgeklopt
70 gram gesmolten boter, iets gekoeld
1 kleine appel, geraspt

75 gram rozijnen
5 eetlepels heldere honing
100 ml appelsap

Voor de topping

250 gram slagroom
2 eetlepels heldere honing
1 theelepel vanille-extract

Zo maak je appel en rozijnen mini-muffins

Verwarm de oven voor op 180°C

Bekleed twee mini-muffinvormen met vierkantjes bakpapier en druk ze omlaag om kleine vormpjes te maken of gebruik gekochte mini-vormpjes.

Meng de bloem, bakpoeder, gemengde kruiden en zout in een kom.

Klop het ei en de boter samen in een aparte kom.

Roer de appel, rozijnen en honing erdoor en voeg toe aan het meelmengsel. Voeg het appelsap toe en roer het kort door elkaar, let op niet te lang roeren.

Schep het beslag in de vormpjes en bak de muffins 18-20 minuten.
(controleer na 15 minuten).

De topping

Klop de slagroom met de honing en het vanille-extract.

Schep de slagroom in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond.

Leg de spuitzak +/- 30 minuten in de ijskast en spuit de slagroom op de muffins

Appel- en rozijnen mini-muffins / Apple and raisin mini-muffins



Shopping list

130g plain flour
130g plain wholemeal flour
2 teaspoons baking powder
1 teaspoon mixed spices
a pinch salt
1 free-range organic egg, lightly beaten
70g butter, melted and cooled slightly
1 small apple, grated

75g raisins
5 tablespoons clear honey
100 ml apple juice

For the topping

250g double cream
2 tablespoons clear honey
1 teaspoon vanilla extract

How to make apple and raisin mini-muffins

Preheat the oven to 180°C

Line two mini-muffin tins with squares of baking parchment, pushing them down to make little cases (alternatively use shop-bought mini-muffin cases).

Mix the flours, baking powder, mixed spice and salt together in a bowl.

Whisk together the egg and butter in a separate bowl.

Stir in apple, raisins and honey and then add to the dry ingredients.

Add the apple juice and briefly stir to combine, but take care not to over-mix.

Spoon the mixture into the muffin molds and bake for 18-20 minutes.
(check after 15 minutes).

The topping,

Beat the double cream with the honey and the vanilla extract until stiff.

Transfer the whipped cream into a piping bag, fitted with a large star tip.

Refrigerate the bag for +/- 30 minutes and pipe the whipped cream on the muffins