Citroenmuffins

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

100 g boter

175 g suiker

1 pakje vanillesuiker

2 eieren

1 citroen, onbehandeld

250 g bloem

2 tl bakpoeder

1 snufje zout

180 g yoghurt

De boter zacht laten worden en met de suiker en de vanillesuiker tot een luchtige, lichte massa opkloppen. De citroenschil raspen en samen met de eieren aan het suikermengsel toevoegen. Verder roeren tot de massa een romige consistentie heeft. De bloem, het bakpoeder en zout met elkaar mengen en eronder roeren. De yoghurt toevoegen en alles goed met elkaar mengen.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Het deeg in de muffinvormpjes doen en de vormpjes op de bakplaat zetten. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 160 °C gedurende 30 Mins

Tips

Voor meer stabiliteit twee muffinvormpjes per muffin gebruiken.

Accessoires

Bakplaat

12–14 muffinvormpjes ø6 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019