Blauwe bessen muffins

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	35 Mins
Stuks	12
Apparaat	Combair V2000 vanaf 2021

Sappig, fruitig en eenvoudig klaar te maken. Bosbessenmuffins zijn ideaal voor de zondagsbrunch, als vieruurtje of op een kinderverjaardag.

Ingrediënten

100 g Boter

125 g Suiker

1 pakje vanillesuiker

2 Eieren

250 g Witte bloem

2 TL bakpoeder

¼ TL zout

300 g blauwe bessen

150 ml melk

Bereiding

De oven met hete lucht voorverwarmen op 180 °C. De boter, suiker en vanillesuiker met de garde van de mixer roeren tot de massa luchtig en helder is. De eieren toevoegen en gedurende ca. 2 minuten verder roeren. De bloem, het bakpoeder en het zout in een kleine kom mengen en dan door de botermassa mengen. De bosbessen en de melk erdoor mengen. Het deeg in de papiervormpjes verdelen. De muffinplaat op een rooster plaatsen, in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 35 minuten laten bakken. Uit de oven halen en op een rooster laten afkoelen.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air (voor)verwarmen

Put the pastry in

Hot air 180 °C gedurende 35 Mins

Accessoires

Een muffinplaat met 12 holtes van elk ca. 7 cm, waarin de papiervormpjes zijn gelegd

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025