



# Blauwe bessen muffins



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

---

100 g boter  
175 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
2 eieren  
250 g bloem  
2 tl bakpoeder  
1 snufje zout  
150 ml melk  
200 g blauwe bessen

De boter zacht laten worden en met de suiker en de vanillesuiker tot een luchtige, lichte massa opkloppen. De eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een romige consistentie heeft. De bloem, het bakpoeder en zout met elkaar mengen en eronder roeren. De melk en de blauwe bessen eronder roeren.

### **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 35 Mins**

## Tips

---

Voor meer stabiliteit twee muffinvormpjes per muffin gebruiken.

Als diepgevroren blauwe bessen worden gebruikt, dienen deze direct en zonder te ontdooien aan het deeg toegevoegd te worden.

## Accessoires

---

Bakplaat

12–14 muffinvormpjes ø6 cm

