



# Wortelmuffins

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 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 amandelen, gemalen  
150 g bloem  
2 tl bakpoeder  
1 snufje zout  
100 g wortels  
100 g yoghurt

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 amandelen, de bloem, het bakpoeder en zout met elkaar mengen en eronder roeren. De yoghurt en de wortels eronder roeren.

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

14 wortels van marsepein

Het deeg in de muffinvormpjes doen en elk één wortel van marsepein in het deeg steken. De muffinvormpjes op een 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.





## Accessoires

---

Bakplaat

12–14 muffinvormpjes ø6 cm

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

