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 wortelen

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