



VANILLEMUFFINS

Recept Piet Huysentruyt – Uitgeverij Lannoo

Ingrediënten voor 4 personen :

- 100 gram zachte boter
- 100 gram kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 gram bloem
- 30 gram zure room
- 3 eieren
- 1 vanillestok
- bloedsuiker

Hoe maak je deze muffins?

- Meng de zachte boter, de suiker en de vanillesuiker met de bloem. Kneed tot je een zandachtig mengsel hebt. Dan is alles mooi gemengd met de boter en zullen er zich geen klonters vormen. Als je niet voldoende mengt en vloeistof toevoegt, krijg je immers klonters.
- Voeg de zure room en de eieren toe. Schraap het merg van het vanillestokje en voeg dit toe. Roer er stevig door met een garde zodat er zeker geen klonters kunnen ontstaan. Doordat je de eieren direct mengt en niet eerst opklopt, bekom je het typisch smeugige muffindeeg en geen droog en luchtig biscuitdeeg.
- Leg de papieren vormpjes op een bakplaat en vul ze met het deeg. Giet er niet te veel deeg in want dan lopen ze over tijdens het bakken.
- Bak gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
- Bestrooi met bloedsuiker.

En.... Wat hebben we vandaag geleerd ?

- Meng goed zodat er geen klonters ontstaan
- Klop de eieren niét op
- Vul de papieren vormpjes niet te hoog