

KRUIDKOEKMUFFINS



12 stuks
15 min. bereiden
20 min. wachten
Ingrediënten

INGREDIËNTEN

- 300 g bloem (gezeefd)
- 1 zakje bakpoeder
- 175 g donkere basterdsuiker
- 2 eetlepels koekkruiden
- 75 g boter
- 5 eetlepels stroop
- 1 ei (losgeklopt)
- 200 ml halfvolle melk

ZO MAAK JE HET

Oven voorverwarmen op 175 °C. Muffinvorm met bloem bestuiven. In grote kom bloem mengen met bakpoeder, basterdsuiker, koekkruiden en mespunt zout. Boter met stroop in magnetron in 20 sec. laten smelten. Botermengsel met ei door melk roeren. Met vork vloeibaar mengsel snel door bloem roeren, enkele klontjes zijn geen bezwaar. Beslag in muffinvormpjes scheppen. Kruidkoekmuffins in midden van oven in ca. 20-25 min. bruin en gaar bakken. Muffins 5 min. laten afkoelen en uit vorm nemen.

