

Blueberry Muffins



Eenvoudig

12 stuks

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 170°C

Heteluchtoven: 150°C

Gasoven: stand 2-3

Baktijd: ca. 20-25 minuten

Ingrediënten:

250 g bloem

1 zakje Dr. Oetker Backin

200 g fijne (tafel)suiker

2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

mesp. zout

2 eieren M

150 ml zonnebloemolie

100 ml karnemelk

75 g bosbessenjam

300 g blauwe bessen

Extra nodig:

Dr. Oetker Cakevormpjes

bakplaat voor muffins

garde

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor. Zet de papieren Cakevormpjes in de muffinplaat.

Meng bloem, Backin, suiker, Vanillesuiker en zout in een kom. Klop de eieren los met de zonnebloemolie en karnemelk en schenk dit bij het bloemmengsel. Klop het geheel met een garde tot een stevig beslag.

Schep 150 g blauwe bessen en de bosbessenjam door het beslag, zodat het beslag gemarmerd wordt. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



vormpjes, ze mogen tot de rand gevuld zijn. Bak de muffins in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Haal de muffins voorzichtig uit de vorm en laat ze op een rooster afkoelen.

Serveer de Blueberry Muffins met de overige blauwe bessen.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Cakevormpjes

Dr. Oetker Backin

Dr. Oetker Vanillesuiker

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl