



Blueberry Muffins

12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes
muffin bakblik (eventueel)

Voor de blueberry muffins:

250 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin
200 g suiker (fijne)
2 zakjes Dr. Oetker Suiker met
Vanillesmaak
zout
2 eieren
150 ml zonnebloemolie
100 ml karnemelk
75 g bosbessen
300 g blauwe bessen

1 Bereidingswijze blueberry muffins:

Verwarm de oven voor. Zet de papieren Cakevormpjes in de muffinplaat. Meng bloem, Backin, suiker, Vanillesuiker en zout in een kom.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 150 °C

Baktijd: ongeveer 20 - 25 Minuten

- 2 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.
- 3 Schep 150 g blauwe bessen en de bosbessenjam door het beslag, zodat het beslag gemarmerd wordt. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 vormpjes, ze mogen tot de rand gevuld zijn.
- 4 Bak de blueberry 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.

Tips van de Consumentenservice

- Blueberry muffins bewaar je buiten de koelkast, in de koelkast drogen de blueberry muffins uit. Verpak de muffins luchtdicht in een plastic bak of zak. Zo kun je twee dagen genieten van de Blueberry muffins.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel.
0800 - 0220770 (gratis)