



Ontbijt Cupcakes

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
cupcake-/muffin bakvorm

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren op kamertemperatuur
100 ml melk
75 g havermout
1 tl kaneelpoeder
1 banaan in kleine stukjes of geprakt
125 g gedroogde cranberry's

1 Bereidingswijze:

Laat de cranberries 15 minuten wellen in lauw water. Laat ze na het wellen goed uitlekken en dep ze droog.

2 Verwarm de oven voor.

3 Maak het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg aan het beslag de kaneelpoeder, daarna de havermout, de banaan en als laatste de cranberries toe. Roer het rustig door het beslag.

4 Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

5 De cupcakes zijn het lekkerst als ze nog een beetje warm zijn, als ontbijt of als lunch.



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