



Oranje muffins

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de muffins:

- 1 pak Dr. Oetker Muffins
- 150 g boter of margarine
- 3 eieren
- 50 ml water
- 1 zakje Dr. Oetker Glazuur Oranje
- Dr. Oetker Nederland Mix

Extra nodig:

- beslagkom
- mixer met gardes
- muffin bakblik (evt. naar keuze)
- lepel of ijsboltang

1 Voorbereiden:

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Plaats de meegeleverde muffinvormpjes in een muffinbakblik of direct op de bakplaat. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 190 °C
Heteluchtoven 175 °C

2 Beslag bereiden:

Doe de boter in een beslagkom en mix met een mixer met gardes zacht en romig. Voeg de muffinmix, de eieren en het water toe en mix het geheel op de laagste stand. Mix het geheel daarna **1 minuut** op de middelste stand tot een glad beslag (let op, niet luchtig kloppen). Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijsbolletjestang over de muffinvormpjes.

3 Bakken:

Plaats de bakplaat of muffinblik in het midden van de voorverwarmde oven en bak de muffins in ca. 18 tot 20 minuten gaar en goudbruin. De muffins zijn gaar als je met je vinger licht op de muffin drukt en deze terugveert.

Inclusief Midden



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



④ Muffins versieren:

Laat de muffins volledig afkoelen. Verwarm een zakje Dr. Oetker Oranje Glazuur in heet water, kneed goed door en giet over de muffins. Decoreer als de glazuur nog nat is de muffins met Dr. Oetker Nederland Mix.

Tips van de Consumentenservice

- Voor extra hoge muffins bak je deze in een muffin bakblik.
- Je kunt de muffins ook bakken op basis van olie. Je krijgt dan een meer 'Amerikaanse' muffin (lichter van kleur en minderzoet van smaak). Gebruik 125 ml olie in plaats van de boter en voeg 75 ml water en 2 eieren toe. Verdeel het dunne beslag over de vormpjes en bak de muffins verder volgens bovenstaande bereidingswijze.

