



Volkoren-Honing muffins met appel en rozijnen

12 stuks    Wat bakervaring gewenst up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes
mixer met garden
zeef
cupcake-/muffin bakvorm

Voor de volkoren muffins:

225 g volkoren speltmeel
1 tl Dr. Oetker Citroenrasp
150 g zonnebloemolie
2 eieren op kamertemperatuur
75 ml melk op kamertemperatuur
125 g honing (vloeibaar)
1 appel (100 g) in kleine blokjes gesneden
100 g gewelde rozijnen
2 tl Dr. Oetker Backin

- 1** **Bereidingswijze:**
Verwarm de oven voor en plaats de cakevormpjes in een muffinbakplaat.
- 2** Zeef het volkoren speltmeel en de Dr. Oetker Backin in een kom en meng het door elkaar. Voeg de eieren, olie, melk, Citroenrasp en honing toe en meng het met een mixer met garden één minuut op de middelstand stand.
- 3** Meng de appelblokjes en de gewelde en drooggedepte rozijnen door het beslag. Verdeel het beslag met twee eetlepels over 12 muffinvormpjes.
- 4** Bak de volkoren muffins in het midden van de oven ca. 20-25 minuten gaar en goudbruin.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 20 - 25 Minuten



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