










GROTE CLUBACTIE MUFFINS!

Voor ongeveer 12 muffins:

Wat heb je nodig?

-  Papieren muffinbakjes
-  250 gram zelfrijzend bakmeel
-  1 eetlepel bloem
-  ½ theelepel bakpoeder
-  2 zakjes vanillesuiker
-  250 milliliter slagroom
-  2 eieren
-  120 gram suiker
-  125 gram blauwe bessen (vers of uit de vriezer)



Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden, hete luchtstand.

Hoe maak je ze?

1. Doe de slagroom, suiker, vanillesuiker en eieren in een grote kom en mix dit totdat het een glad beslag wordt.
2. Doe in een andere kom het meel en bakpoeder en mix dit door elkaar.
3. In een derde kom meng je 1 eetlepel bloem met de blauwe bessen (dit zorgt ervoor dat de bessen niet naar de bodem van de muffin gaan zakken)
4. Nu mag je het droge en natte mengsel bij elkaar doen (let op: nog niet de blauwe bessen). Spatel dit door. Doe dit rustig aan, anders verlies je de luchtigheid van het beslag en worden jouw muffins droger!
5. Als je alles goed gemengd hebt, kun je de blauwe bessen toevoegen. Dit kan gewoon met hele vruchten, maar als je dit niet lekker vindt kun je de bessen wat kleiner snijden.
6. Nu kun je de bakjes gaan vullen. Tip: doe dit met een knijpijslepel (dat is een lepel waarmee je ijsjes kunt scheppen). Hierdoor vul je je bakjes met evenveel deeg en heb je een mooie hoeveelheid voor een lekkere grote muffin.
7. De muffinbakjes kunnen nu in de oven voor 20 tot 30 minuten en daarna zijn de muffins klaar! **Let op:** Deze muffins worden niet helemaal droog van binnen, omdat er vruchten gebruikt worden. Het deeg blijft dus een heel klein beetje nat.

Eet smakelijk!

PS. Vergeet je niet om een leuke foto te sturen van jouw Grote Clubactie muffins naar kids@clubactie.nl?