









GROTE CLUBACTIE MUFFINS!

Voor ongeveer 12 stuks:

Wat heb je nodig?

-  Papieren muffinbakjes
-  300 gram zelfrijzend bakmeel
-  80 gram suiker
-  3 zakjes vanillesuiker
-  150 milliliter melk
-  125 gram boter
-  1 ei
-  300 gram rode vruchten (vers of uit de vriezer)



Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden, hete luchtstand.

Hoe maak je ze?

1. Doe de bloem in een grote kom en voeg hier de suiker en vanillesuiker bij.
2. Meng dit een beetje, zodat de suikers en de bloem gemixt worden. Zet dit daarna even aan de kant.
3. Smelt de boter in een pannetje.
4. Klop het ei in een apart kommetje en voeg hier de melk aan toe. Hier mag ook de gesmolten boter bij.
5. Meng dit goed, zodat het een vloeïende massa wordt. Daarna mag je dit rustig bij het bloem-suikermengsel toevoegen.
6. Spatel dit door. Doe dit rustig aan, anders verlies je de luchtigheid van het beslag en worden jouw muffins droger.
7. Als je alles goed gemengd hebt kun je het rood fruit toevoegen. Dit kan gewoon met hele vruchten, maar als je dit niet lekker vindt kun je de vruchten ook wat kleiner snijden.
8. Nu kun je de bakjes gaan vullen. Tip: doe dit met een knijpijslepel (een lepel waarmee je ijsjes kun scheppen). Hierdoor vul je je bakjes met evenveel deeg en heb je een mooie hoeveelheid voor een lekkere grote muffin.
9. De muffinbakjes kunnen nu de oven in voor 20 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 niet om een leuke foto te sturen van jouw Grote Clubactie Muffins naar kids@clubactie.nl!