

APPEL-KANEELMUFFINS

24 juni 2016 door Lekker en Smpel

Recept voor 5-6 muffins

Tijd: 15 min. + 20-25 min. in de oven

Ingrediënten

- 75 gr suiker
- 150 gr bloem
- halve tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 ei
- 125 ml melk
- 1 appel
- 60 gr roomboter
- evt. kandijnsuiker



Recept

Verwarm je oven voor op 200 graden. Meng in een kom de suiker, bloem, bakpoeder, kaneel, een ei, melk en 60 gram zachter roomboter door elkaar. Je kunt dit met de hand doen of met een elektrische mixer. Snijd de appel in stukjes en schep door het beslag.

Schep het beslag in ongeveer 5 muffinvormpjes en strooi bovenop de appel-kaneelmuffins wat kandijnsuiker.



Bak de appel-kaneelmuffins circa 25 minuten in de oven totdat ze gaar zijn. Prik met een sateprikker in de muffins zodat je zeker weet dat ze goed gaar zijn.

Bron

LEKKER & SIMPEL 

<http://www.lekkerensimpel.com/appel-kaneelmuffins/>



Op Lekker en Smpel vind je elke dag weer nieuwe lekkere en simpele recepten. Van een simpele pasta tot een lekker bakgerecht en van een hartige taart tot een smoothie en een salade. Kijk lekker rond en duik vervolgens met veel plezier de keuken in. Eet smakelijk!
Groetjes Sofie en Jorrit

Info Martine Lycke

⊗ kandjsuiker vergeten, lag ter nochtans naast ...
20 minuten in oven

Fotos

