

Ingrediënten

250 gr bloem
 2 appels
 125 gr licht bruine bastard suiker
 2 thl bakpoeder
 1 thl kaneel
 4 eetlepels yoghurt
 125 ml olie
 125 ml honing
 2 eieren
 1/2 cup havermout

Voor toppings
 1thl kaneel
 2 thl licht bruine bastard suiker
 Handje vol havermout



Recept

Oven voorverwarmen op 200 gr.
 Appels schillen en in kleine blokjes snijden.
 Bloem, bakpoeder en kaneel mengen.

Suiker en vloeibare ingrediënten mengen. Vervolgens bij de droge ingrediënten, even mengen en dan de appel en havermout erbij mengen.

Muffins cups goed vullen en dan de ingrediënten voor de topping mengen en erover strooien.

Ongeveer 20 tot 25 min in de oven.



Rita Makka Ziet er Yammie uit .

Kan je een hand mixer gebruiken voor het mengen voor bloem .olie en alles die vloeibaar is ?

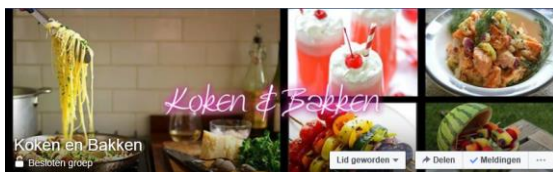
Alles die boven het recept staat ?

Vind ik leuk · Beantwoorden · 10 uur



Raymond Parveen Bos Nee vooral niet met een mixer, de vloeibare dingen eerst even met de hand met een garde. En dan alles doormengen met een spatel of houten lepel. Niet te lang.

Bron



Raymond Parveen Bos

15 uur

Internet - Facebook - Koken en Bakken - Raymond Parveen Bos

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1368938619811710/>

Info Martine Lycke

1 Kom 1 :

250 g Bloem
2 tl Bakpoeder
1 tl Kaneel

1 Kom 2:

125 g licht bruine suiker
4 el griekse yoghurt
125 ml olie
125 ml honing
2 eieren
Goed mengen

Kom 1 en 2 mengen

45 g havermout
2 appel in blokjes

Topping:

1 th kaneel
1 tl licht bruine suiker
Handvol havermout

15 Cupcakes vullen

Bakken : 200°C 20 minuten (voor mijn oven misschien beter 180°C genomen)

Fotos



