

## Ingrediënten en Recept

Blauwe bessen-kwark muffins. Niet te zoet dus uitermate geschikt om een keertje te serveren op een zondags ontbijt- of brunchtafel. Maar natuurlijk ook op elk ander moment van de dag heerlijk. Verwarm de oven alvast voor op 175 graden hetelucht

Meng met een garde 120 gram naturel kwark, 1 groot ei, 100 gram zonnebloemolie en 240 gram melk. Roer er 120 gram suiker en een zakje vanillesuiker door.

Meng 300 gram bloem met een half zakje bakpoeder, 1 zakje vanille kookpuddingpoeder, de rasp van een halve citroen. Roer dit door het Kwarkmengsel. Schep 250 gram (diepvries) blauwe bessen om met 1 el bloem en schep dit door het beslag. Verdeel over 12 muffinvormen en bak ze in 25 minuten gaar. Als ze zijn afgekoeld bestrooi je ze met poedersuiker.



## Bron



**Marion Dalouh**

Beheerder · 26 februari om 17:50

<https://www.facebook.com/groups/1478816122158737/permalink/2709947832378887/>

<https://www.facebook.com/kokenenbakkenmetmarion/photos/a.1608399212732215/2254997581405705/?type=3&theater>

## Info Martine Lycke

Meng : 1

120 g Platte kaas

1 ei

100 g zonnebloemolie

240 g melk -> Haver unsweetened Alpro

120 g suiker

1 vanillezakje

Snuifje zout

Meng: 2 - Met zeef in 1

300 g bloem

Half zakje bakpoeder

50 g vanillekookpoeder

Meng: 3

250 g diepvries blauwe bessen

1 el bloem

3 er onder mengen

12 muffinvormen

175°C - 25 minuten

Als ze afgekoeld zijn met poedersuiker

besprenkelen

Fotos

