



BLAUWE BESSEN PLANTAGE

FAM. SCHRJNWERKERS  [www.waaghuutrade.nl](http://www.waaghuutrade.nl)

## Blauwe Bessen Muffins



### Benodigdheden:

250g blauwe bessen	½ theelepel zout
375g bloem	125g poedersuiker
3 EL bakpoeder	2 eieren
6ml maisolie	150ml melk

### Werkwijze:

1. verwarm de oven voor op 200°C;
2. beboter de +- 10 cakevormpjes;
3. doe bloem, bakpoeder, zout en suiker door een zeef in een grote kom.
4. maak in het midden een kuiltje in de bloem en voeg de vloeibare ingrediënten toe;
5. klop niet te lang, het mengsel moet nog een beetje klonterig zijn;
6. schep de blauwe bessen erdoor en vul de vormpjes voor 2/3<sup>de</sup>;
7. bak de muffins 20-25 min tot ze goed gerezen zijn en een in de muffin gestoken houtprikker er schoon uitkomt;
8. haal de muffins uit de oven en laat ze even afkoelen;
9. keer de vormpjes om en tik de muffins eruit. Serveer ze warm.