

Muffins

Wat heb je nodig

375 gram zelfrijzend bakmeel
65 gram basterdsuiker
2 theelepels bakpoeder
2 eieren
375 ml melk
160 gram boter
boter om in te vetten



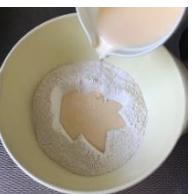
Zet de oven op 190 graden en haal het rooster eruit.
Vet de muffinvorm(en) in.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Smelt de boter op de laagste stand en zet dan de kookplaat uit.



Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren in een mengbeker en klop ze los.
Giet de melk erbij en klop het nog even.



Zet een zeef op een beslagkom.
Doe het zelfrijzend bakmeel in de zeef.
Doe de suiker en de bakpoeder erbij.
Roer dit mengsel door de zeef.



Maak een kuiltje in het midden.
Schenk het melk-eimengsel in het kuiltje.



Schenk de gesmolten boter erbij.
Roer het beslag met een vork door elkaar.
Roer niet te lang, het beslag moet klonterig zijn.
Zet de muffinvorm(en) op het rooster van de oven.



Vul de vormpjes met beslag, doe ze niet helemaal vol.
Zet het rooster in de oven en bak de muffins ± 20 minuten.
De muffins zijn gaar, als een prikker er schoon uitkomt.
Haal de muffins uit de vorm en laat ze op een taartrooster afkoelen.