Blauwe bessen muffins

Wat heb je nodig

250 gram zelfrijzend bakmeel
250 ml slagroom
125 gram blauwe bessen
120 gram suiker
40 gram kokosrasp

2 eieren
2 zakjes vanillesuiker
½ theelepel bakpoeder
1 eetlepel bloem
12 papieren cakevormpjes

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12

Was de blauwe bessen onder de koude kraan.
Laat de bessen goed uitlekken in een zeef.
Dep de bessen voorzichtig droog met keukenpapier.
Doe de droge bessen in een beslagkom of schaal.

Zet de oven op 190 graden.
Zet de papieren vormpjes in de muffinvorm.
Doe de bloem bij de blauwe bessen en roer het door elkaar.
Breek de eieren in 2 kopjes.

Doe het zelfrijzend bakmeel in een andere beslagkom.
Doe de bakpoeder en de geraspte kokos erbij.
Roer alles door elkaar.

Doe de slagroom in weer een andere beslagkom.
Doe de suiker en de vanillesuiker erbij.
Doe de eieren er ook bij.
Klop met een garde tot een egale massa.

Doe het zelfrijzend bakmeelmengsel bij het slagroom-mengsel.
Meng het met een spatel voorzichtig door elkaar.
Doe dit niet te lang.

Doe de blauwe bessen bij het beslag.
Schep de bessen er kort doorheen.

Schep het beslag in de vormpjes.
Zet de muffinvorm in de oven op het rooster.
Bak de muffins in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.
Laat de muffins afkoelen op een taartrooster.