Muffins kwark appel

Wat heb je nodig

75 gram volkoren meel
50 gram boter
125 gram kwark
50 gram rozijnen
1 appel (Elstar)
boter om vorm in te smeren

100 ml ahornsiroop
1 ei
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneel
1 snufje zout

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12

1 uur van tevoren:
Was de rozijnen met koud water.
Week de rozijnen 15 minuten in lauw water.
Giet de rozijnen af in een zeef en laat ze goed uitlekken.

Zet de oven op 180 graden en haal het rooster eruit.
Vet de muffinvormen in.
Doe de boter in de pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand en zet de kookplaat uit.

Doe het volkorenmeel en het zout in een beslagkom.
Doe de kaneel en het bakpoeder erbij.
Roer alles goed door elkaar.

Schil de appel.
Rasp de appel op de grove rasp.
Breek het ei in een andere beslagkom.
Klop het ei los.

Doe de appel en de ahornsiroop bij het ei.
Doe de kwark en de rozijnen er ook bij.
Schenk de gesmolten boter erover.
Meng alles goed door elkaar.

Doe het kwarkmengsel bij het meel in de beslagkom.
Spatel alles voorzichtig door elkaar.
Zorg dat het goed gemengd is tot een glad beslag.

Zet de muffinvormen op het ovenrooster.
Vul de muffinvormen met het beslag.
Zet het rooster in de oven en bak de muffins 25 minuten.
Laat de muffins afkoelen op een taartrooster.