Peer speculaas muffins

Wat heb je nodig

250 gram bloem
60 gram bruine basterdsuiker
50 gram boter
150 ml melk
2 eieren

1 peer
2 theelepels bakpoeder (1 zakje)
2 theelepels vanillesuiker (1 zakje)
1 theelepel speculaaskruiden
1 snufje kaneel

Cupcakemaker
Papieren cakevormpjes

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Zet de kookplaat uit en laat de boter wat afkoelen.
Doe de papieren cakevormpjes in de cupcakemaker.

Breek de eieren in 2 kopjes.
Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe de bloem in de zeef en roer het er door.

Schil de peer en snijd hem in vieren.
Haal het klokhuis eruit.
Snijd de peer in kleine stukjes.

Doe de basterdsuiker en het bakpoeder bij de bloem.
Doe de vanillesuiker en het zout er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.
Maak een kuiltje in het midden.

Schenk de melk in het kuiltje.
Schenk de gesmolten boter erbij.
Doe de eieren er ook bij.
Roer alles met een houten lepel goed door elkaar.

Doe de stukjes peer en de kaneel erbij.
Doe de speculaaskruiden er ook bij.
Roer alles door elkaar tot een beslag.

Schep het beslag met 2 theelepels in de vormpjes.
Bak de muffins volgens de beschrijving van het apparaat.
Bak de rest van het beslag op dezelfde manier.
Laat de muffins op een taartrooster afkoelen.