

Muffins amandel bosbessen

Wat heb je nodig

2 eieren
1 rijpe banaan
2 eetlepels yoghurt
1 theelepel vanille-extract
1 theelepel citroenrasp

90 gram amandelmeel
½ theelepel bakpoeder
½ theelepel kaneel
75 gram blauwe bessen (diepvries)
olie om in te vetten

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12



Haal het ovenrooster uit de oven.
Zet de oven op 175 graden.
Vet de muffinvorm in.
Breek de eieren in 2 kopjes.



Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de citroen met een zesteur of fijne rasp.
Pel de banaan en doe hem in een beslagkom.
Prak de banaan heel fijn.



Doe de eieren en de yoghurt bij de banaan.
Doe het vanille-extract en de citroenrasp er ook bij.
Klop het met de mixer goed door elkaar.



Doe het amandelmeel erbij.
Doe het bakpoeder en de kaneel er ook bij.
Roer het tot een egaal beslag.



Doe de bevroren blauwe bessen erbij.
Als ze bevroren zijn, dan blijven ze heel.
Spatel ze voorzichtig door het beslag.



Leg het ovenrooster op het werkblad.
Zet de muffinvorm op het ovenrooster.
Scheep het beslag in de muffinvorm, ze mogen vrij vol zijn.
Zet het rooster in de oven en bak ze 20 tot 25 minuten.



Prik met een satéprikker, als hij schoon blijft, dan zijn ze gaar.
Haal het rooster uit de oven en laat even afkoelen.
Zet de muffinvorm op een taartrooster.
Laat de muffins helemaal afkoelen in de muffinvorm.