

Muffins kweeper knäckebröd

Wat heb je nodig

80 gram [kweeper compote](#)
4 stuks volkoren knäckebröd
2 eieren
100 ml yoghurt
2 eetlepels appelmoes (ongezoet)
1 eetlepel olie

1 theelepel kaneel
½ theelepel gemberpoeder
½ theelepel vanille-extract
1 theelepel bakpoeder
olie om in te vetten



Breek het knäckebröd in stukken.
Doe de stukken knäckebröd in de blender.
Doe het deksel op de blender.
Maal de stukken knäckebröd tot fijn kruim.



Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren in een beslagkom en doe de appelmoes erbij.
Doe de yoghurt en de olie er ook bij.
Doe het vanille-extract ook in de beslagkom.



Klop alles met de mixer goed door elkaar.
Doe het gemalen knäckebröd erbij.
Doe het bakpoeder en de gemberpoeder er ook bij.
Doe de kaneel ook in de beslagkom.



Roer alles goed door elkaar.
Meng tot een dik, maar glad beslag.
Doe de kweeper compote erbij.
Scheep de compote voorzichtig door het beslag.



Doe een theelepel olie in een schaalje.
Vet hiermee de vormpjes in.
Scheep het beslag in de vormpjes.
Warm de airfryer eventueel voor (op 160 graden).



Zet de vormpjes in de airfryer.
Bak de muffins 15 tot 18 minuten.
Prik met een satéprikker in een muffin.
Als de satéprikker er schoon uitkomt, zijn de muffins gaar.



Laat de muffins 5 minuten afkoelen in de vormpjes.
Haal ze uit de vormpjes.
Laat ze verder afkoelen op een taartrooster.
Je kunt ze invriezen in diepvrieszakjes.