

Slagroom muffins

Wat heb je nodig

225 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
250 ml slagroom (ongeklopt)
2 eieren

100 gram suiker
2 theelepels vanillesuiker
1 theelepel vanille-extract
olie om in te vetten

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12



Haal het ovenrooster uit de oven.
Zet de oven op 190 graden.
Vet de muffinvorm in met olie.
Breek de eieren in 2 kopjes.



Zet een zeef op een beslagkom.
Doe het zelfrijzend bakmeel in de zeef.
Doe het bakpoeder erbij.
Roer alles door de zeef.



Pak een andere beslagkom.
Schenk de slagroom erin.
Doe de suiker erbij.
Doe de vanillesuiker er ook bij.



Doe het vanille-extract ook in de beslagkom.
Klop alles door elkaar met de mixer.
Doe dit niet langer dan 1 minuut.



Doe de eieren erbij.
Klop met de mixer de eieren er door.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Doe het zelfrijzend bakmeel erbij.
Meng het er kort en voorzichtig door.
Zet de muffinvorm op het ovenrooster.
Vul de vormpjes tot net iets onder de rand.



Zet het rooster in de oven.
Bak de muffins 20 tot 25 minuten goudbruin.
Prik met een satéprikker, als hij schoon blijft, zijn ze gaar.
Laat de muffins 10 minuten in de vorm en haal ze er dan uit.
Laat de muffins verder afkoelen op een taartrooster.