



Appel/noten muffins

Maak heerlijke appel/noten muffins met de FunCakes mix voor muffins. Voeg aan het beslag stukjes noot en appel toe. Als resultaat heb je dan overheerlijke appel/noten muffins die heerlijk zacht zijn van binnen. Volg het stap voor stap recept en tover gewone muffins om tot iets overheerlijks. Kies prachtige baking cups voor een mooi resultaat.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking cups Gingham
Red - pk/50

HM0213
3,35 €



FunCakes Mix pour Muffins 1 kg

F10515
9,85 €

Overige benodigdheden:

- 1 grote of 2 kleine appels
- 2 theelepels kaneel
- 1 eetlepel suiker
- Noten naar eigen smaak
- Acacia honing naar eigen smaak

Verwarm de oven voor op 180 graden en bereid de FunCakes Mix voor Muffins volgens de aanwijzingen op de verpakking. Plaats 12 vormpjes in een muffin bakvorm en vul deze met het beslag.

Maak een mengsel van appel, kaneel en suiker. Voeg hier de noten aan toe in kleine stukjes. Gebruik bijvoorbeeld amandel en hazelnoot. Voeg eerst het appelmengsel toe op het beslag en daarna de noten. Giet er als laatst een beetje Acacia honing overheen.

De muffins bak je in circa 20-25 minuten op 180 graden goudbruin. Serveer ze met een toefje slagroom.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.