



⌚ ± 1 uur

 6 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram bloem;
- 1 theelepel bakpoeder;
- Kwart theelepel bakingsoda;
- 180 gram fijne kristalsuiker;
- Snufje zout;
- Beslagkom;
- Muffin cups;
- Spuitzak;
- Bakvorm;
- Garde;
- Optioneel: witte fondant glazuur.

Overige benodigheden:

- 2 eieren (maat L);
- 240 milliliter karnemelk;





écht alles om te bakken

- 125 milliliter zonnebloemolie;
- 230 gram verse blauwe bessen (bevroren);
- Optioneel: rasp en sap van 1 citroen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Doe de eieren en de suiker in een ruime kom.
3. Mix dit in 5 minuten op een hoge stand door elkaar heen.
Tip! Het beslag wordt dik en licht gelig.
4. Mix ook de karnemelk en de zonnebloemolie door het mengsel heen.
5. Rasp de citroen en voeg de rasp en sap van de citroen toe aan het mengsel.
6. Doe de bloem met de bakpoeder, baking soda en het snufje zout in de kom.
7. Meng alles kort door elkaar heen met een garde.
8. Bestuif de blauwe bessen met bloem.
9. Meng de bestoven blauwe bessen voorzichtig door het beslag heen.
Tip! Doe de blauwe bessen een dag van te voren in de vriezer.
10. Doe de muffinvormpjes in de bakvorm en vul de vormpjes tot 3/4e vol.
11. Bak de blueberry muffins in 25 minuten gaar en goudbruin.
12. Laat de muffins voor 5 minuten in de bakblik zitten voordat je ze eruit haalt.
13. Smelt de witte fondant glazuur in de magnetron.
14. Doe het fondant glazuur in de spuitzak en knip een puntje van de zak af.
15. Trek hiermee lijntjes over de muffins.
16. Strooi ook nog wat citroenrasp over de muffins heen.

Handige informatie

Het eten en bewaren van de blueberry muffins

Wanneer je de muffins uit de oven hebt gehaald, is het heel verleidelijk om ze direct op te eten. Toch zijn de muffins echt veel lekkerder als je ze even een beetje laat afkoelen. Wil je de muffins bewaren? Dan kun je ze het beste in een gesloten trommel doen. Ze blijven dan minstens een week goed. Je kunt deze lekkernijen ook (per stuk) in een afgesloten zakje of aluminium folie bewaren. Dat is niet zo heel milieuvriendelijk als in een trommel, maar je kunt zo wel lekker vlug een muffin als tussendoortje meenemen voor onderweg.

Mooie glazen voorraad pot

Nog een leuke manier om je zelfgemaakte muffins te bewaren is door ze in een glazen voorraad pot te stoppen die luchtdicht is. Ook in zo'n luchtdichte pot blijven de lekkernijen namelijk gewoon heerlijk van smaak. En



doordat de voorraad pot van glas is, ziet het tafereel er ontzettend leuk uit. Zet de pot bijvoorbeeld op je aanrecht of eettafel neer en je hebt een onwijs fijn uitzicht.

Deel jouw blueberry muffins met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere blueberry muffins gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Beslagkom Rood kunststof 1L (Ø17,5cm) (Art.nr.: TH8300051117)
- 1 x Muffin Cups HoM Tulp Kraft 36st. (Art.nr.: CAI534)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm PME Standaard 6 stuks (Art.nr.: CSB108)
- 1 x Garde RVS 25cm (Art.nr.: 170070)
- 1 x BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g (Art.nr.: BNC00868)

