



⌚ ± 1.5 uur

 14 personen



Voordat je aan de slag gaat met het recept, is het handig om te weten dat je voor het maken van deze muffins pompoenpuree nodig hebt. In het recept laten we zien hoe je zelf deze puree kunt maken. Wil je de muffins zo snel mogelijk af hebben? Dan is het handig om de puree alvast een dag van tevoren te maken.

- 230 gram patentbloem;
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 100 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel pumpkin spice kruiden.
- Een theelepel vanille extract;
- 2 theelepels kaneel;
- 2 theelepels bakpoeder;
- Halve theelepel + een snufje zout;
- Muffinpapiertjes;
- Muffin bakvorm;
- 1/2 theelepel.

- 450 gram pompoen, bijvoorbeeld flespompoen;
- 110 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;



- 2 eieren, maat M.

Recept

Het maken van de pompoen puree:

1. Schil de pompoen en snijd de pompoen in stukjes.
2. Kook de pompoen stukjes, totdat ze zacht zijn.
3. Giet het water af en voeg een snufje zout aan de
4. stukjes pompoen toe.
5. Pureer de pompoen stukjes.

Het maken van de pompoen muffins:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Roer de bloem, kaneel, pumpkin spice, bakpoeder en halve theelepel zout goed door elkaar heen.
3. Smelt de roomboter.
4. Meng in een andere kom de gesmolten boter, basterdsuiker en kristalsuiker met een garde door elkaar heen.
5. Meng de eieren, vanille en pompoenpuree er ook met een garde doorheen.
6. Spatel het bloemmengsel erdoorheen.
7. Verdeel de muffin vormpjes over de bakvorm.
8. Doe in elke vorm 2 ijslepels beslag.
9. Bak de pompoen muffins in 18 minuten gaar.
10. Laat de muffins na het bakken minimaal 10 minuten afkoelen.

Handige informatie

Lekker variëren met de muffins

Deze pompoen muffins smaken van zichzelf al heerlijk, maar je kunt ze natuurlijk altijd nog lekkerder maken. Zo kun je er bijvoorbeeld een lekkere frosting aan toevoegen. Dit kun je doen door een glazuur te maken, maar je kunt ook kiezen voor een lekkere crème. Denk hierbij aan [Crème Chantilly](#) of [botercrème](#). Roer wat pumpkin spice kruiden door de crème heen, zodat de crème goed past bij de muffins.

Het bewaren van de pompoen muffins

Wil je de pompoen muffins graag als traktatie uitdelen, maar heb je geen tijd om ze op dezelfde dag als het feestje te bakken? Of komen de muffins niet in 1 keer op? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat je de muffins heel goed kunt bewaren. Verpak de muffins luchtdicht in plasticfolie of in een luchtdichte trommel. Zo blijven ze



4 tot 5 dagen goed. Of bewaar de muffins in de vriezer. Verpak de cakejes in een luchtdichte plastic zak, voordat je ze in de vriezer doet. Op deze manier blijven de muffins maar liefst 3 maanden goed.

Deel jouw pompoen muffins met ons!

Ga je zelf met dit recept pompoen muffins maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de muffins zijn geworden. Maak een foto van jouw muffins en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 x Kitchen Craft IJsschep Ø55mm (Art.nr.: KCAB821)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Muffin Cups HoM Tulp Kraft 36st. (Art.nr.: CAI534)
- 1 x BrandNewCake Pumpkin Spice Mix 115g (Art.nr.: BNC01421)

