

Red Velvet Muffins recept

 ± 1 uur

 12 personen



Red velvet taart ken je waarschijnlijk al wel, maar wist je dat je ook red velvet muffins kunt maken? Het fijne aan muffins is dat je ze heel eenvoudig kunt uitdelen. Vul de muffins bijvoorbeeld nog met wat cream cheese creme (het goedje waarmee je normaal gesproken een red velvet taart afsmeert) en je hebt een heerlijk lekkernij voor bijvoorbeeld de feestdagen. Lees snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

Verschillende manieren om red velvet muffins te maken

Er zijn 2 manieren waarop je red velvet muffins kunt maken, namelijk from scratch of met de BrandNewCake Red Velvet-mix. From scratch kost iets meer werk dan met de Red Velvet-mix, dus wil je niet al te lang in de keuken staan? Dan kun je het beste de Red Velvet-mix gebruiken. Ben je niet zo van de bakmixturen? Dan vind je het vast en zeker fijn dat wij je laten zien hoe je de muffins from scratch kunt maken. Je krijgt trouwens op beide manieren heerlijke red velvet muffins, daarom laten we in dit artikel zien hoe je de muffins op beide manieren kunt maken. Het is dus maar net wat je zelf wilt!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 40 gram cacaopoeder;
- 250 gram patentbloem;
- 200 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 100 gram BrandNewCake Bakvaste Chocolate Drops Wit;
- 75 gram BrandNewCake Crème Chantilly-mix;
- 100 milliliter slagroom;
- Half zakje Klop-Fix;
- Snufje zout;



- 1 theelepel baking soda;
- 1 theelepel Brand New Cake Kleurstof Gel Rood;
- Muffin bakvorm;
- Muffin cups.

Overige benodigheden:

- 180 milliliter karnemelk;
- 2 eieren, maat M;
- 110 gram ongezouten roomboter;
- 100 gram roomkaas;
- 125 gram mascarpone.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Smelt de ongezouten roomboter en laat deze een beetje afkoelen.
3. Doe de gesmolten roomboter, karnemelk, rode kleurstof gel en eieren in een ruime kom.
4. Meng dit goed door elkaar heen.
5. Meng met een garde de cacaopoeder, bloem, zout, basterdsuiker, baking soda en bakpoeder door het mengsel heen.
6. Spatel daarna de bakvaste witte chocolade drops door het mengsel heen.
7. Doe de muffin cups in de bakvorm.
8. Vul de cups voor 3 kwart met het beslag.
9. Bak de muffins in 18 minuten gaar.
10. Laat de muffins daarna even afkoelen.
11. Doe de roomkaas, mascarpone, slagroom, Crème Chantilly-mix en de Klop-Fix in een ruime kom.
12. Mix dit door elkaar heen, totdat je een stijve crème hebt.
13. Maak met de achterkant van een spuitmondje een gat in het midden van een muffin. **Tip!** Druk niet helemaal door, laat de bodem intact.
14. Vul dan met de crème.
15. Sluit het gat af met een stukje uitgestoken muffin.
16. Herhaal deze stappen, totdat alle muffins zijn gevuld.

Handige informatie

Deel jouw red velvet muffins met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke red velvet muffins gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe



die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Geel 750gr (Art.nr.: DH81)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (kopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 × Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 200ml (Art.nr.: 300002)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 × Muffin Cups HoM Tulp Kraft 36st. (Art.nr.: CAI534)
- 1 × Muffin / Cupcake PME Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: CSB110)
- 1 × BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)

