



⌚ ± 1 uur

 14 personen



Ben jij dol op Oreo koekjes én op muffins? Dan moet je echt eens deze Oreo muffins maken, want daarmee krijg je het beste van beide werelden. Wij gebruikten een basisrecept voor muffins en voegden aan het beslag dat je daarmee kreeg wat Oreo Cookie Crumbles toe om heerlijke oreo muffins te krijgen. Wil je 1 groot feest van je oreo muffins maken? Dan kun je ze eventueel ook nog vullen met Nutella of chocolade ganache. Met dit recept kun je dus allerlei verschillende kanten op en dat maakt het zo leuk om 'm eens uit te proberen. Lees dus snel verder voor ons Oreo muffins recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram tarwebloem;
- 200 gram kristalsuiker;
- 16 gram bakpoeder;
- 1 theelepel vanille bourbon pasta;
- Snufje zout;
- 200 gram Oreo Cookie Crumbles;
- Muffin bakvorm;
- Cupcake cups.

Overige benodigdheden:

- 60 gram ongezoeten roomboter;
- 4 eieren, maat L;
- 240 milliliter volle melk;
- 125 milliliter zonnebloemolie.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Smelt de ongezouten roomboter en laat de gesmolten boter even afkoelen.
3. Meng de eieren, zonnebloemolie, melk en afgekoelde boter door elkaar heen.
4. Roer met een garde de vanille bourbon door het eimengsel heen.
5. Meng in een andere kom de bloem, suiker, bakpoeder en zout door elkaar heen.
6. Doe de droge ingrediënten bij de natte ingrediënten in.
7. Meng dit met een garde goed door elkaar heen.
8. Spatel tot slot de Oreo Cookie Crumbs door het beslag heen.
9. Verdeel de cups over de bakvorm.
10. Vul de cups met het beslag tot ongeveer 2 millimeter onder de rand.
11. Bak de Oreo muffins in 18 minuten gaar. Prik met een satéprikker in een muffin. Als de prikker er droog uitkomt, is die gaar.
12. Laat de muffins goed afkoelen.

Handige informatie

Hoe kun je muffins het beste bewaren?

Een voordeel van muffins is dat je ze net zo eenvoudig kunt bewaren als dat je ze kunt uitdelen. Je kunt de Oreo muffins het beste in een goed afgesloten trommel bewaren. Het is daarbij belangrijk dat ze eerst volledig zijn afgekoeld. Op deze manier blijven de cakejes ongeveer 1 week goed en lekker. Je kunt de cakejes nog langer bewaren door ze in te vriezen. In de vriezer blijven deze lekkernijen namelijk tot 3 maanden goed. Je kunt ze dan het beste apart verpakken en invriezen, zodat je er elke keer makkelijk 1 of meer kunt uithalen en kunt genieten van een lekkere verse Oreo muffin!

Maak kennis met Oreo Cookie Crumbles!

Wij gebruikten onder andere Oreo Cookie Crumbles om deze heerlijke muffins te maken. Dankzij de Crumbles hoef je niet eerst wat Oreo koekjes te verkruimelen en dat scheelt weer tijd. Door dit product is het dus nog makkelijker dan dat het al was om deze Oreo muffins te maken. Uiteraard kun je de Oreo Cookie Crumbles ook door het beslag van andere lekkernijen doen zoals: cake, cupcakes en meer. Je zou ze zelfs door een crème zoals crème chantilly of botercrème kunnen spatelen om een heerlijke Oreo vulling te maken voor je taarten. Het is dus altijd wel handig om dit product in huis te hebben. [Je shopt de Oreo Cookie Crumbles hier!](#)





Vielen deze Oreo muffins ook zo goed bij jou en jouw visite in de smaak? Dan ben je vast benieuwd naar wat je nog meer allemaal met Oreo kunt maken. Bekijk maar eens onze blog, want daarop hebben wij nog veel meer recepten met Oreo verzameld. Je vindt er niet alleen een recept voor fantastische [Oreo cupcakes](#) en een recept voor een verrukkelijke [Oreo cheesecake](#), maar ook een recept waarmee je heerlijk [Oreo ijs](#) kunt maken wat echt verrukkelijk voor het warme weer is. Het fijne aan dit recept is dat je er helemaal geen ijsmachine voor nodig hebt en het ijs in een handomdraai hebt gemaakt. Ben je benieuwd naar wat wij nog meer met Oreo koekjes hebben gemaakt? [Bekijk dan al onze recepten met Oreo hier!](#)

Heb jij zelf met dit recept Oreo muffins gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de muffins te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaa!](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 × Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 × Cupcake Cups HoM Wit 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00169K)

