

Citroen maanzaad muffins recept

 ± 1 uur

 12 personen



We zien steeds vaker de combinatie citroen en maanzaad voorbijkomen. Dat snappen wij heel goed, want die combinatie is echt verrukkelijk. Dit keer hebben we heerlijke citroen maanzaad muffins gemaakt, die worden ook wel lemon poppy muffins genoemd. Deze lekkernijen zijn perfect om als traktatie uit te delen op een verjaardag of een ander feestje. Wil je zelf ook deze cakejes maken? Lees dan snel verder voor ons citroen maanzaad muffins recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram patentbloem;
- 2 eetlepels Molen de Hoop Blauw Maanzaad;
- 2 theelepels bakpoeder;
- 150 gram kristalsuiker;
- 250 gram ReggeVallei Taartvulling Citroen;
- 3 eetlepels amandelschaafsel;
- 75 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- 1 eetlepel citroensap;
- PME Muffins Cups Citroen;
- Muffins bakvorm.

Overige benodigdheden:

- Mespuntje keukenzout;
- Rasp en sap van 1 citroen;
- 120 gram ongezoeten roomboter, gesmolten;





écht alles om te bakken

- 2 eieren, maat M;
- 75 gram Griekse yoghurt;
- 125 milliliter melk.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Meng de patentbloem, maanzaad, bakpoeder, keukenzout, citroenrasp en kristalsuiker door elkaar heen.
3. Klop in een andere kom de gesmolten boter, eieren, Griekse yoghurt, melk en sap van 1 citroen door elkaar heen.
4. Roer de natte ingrediënten met een vork door de droge ingrediënten heen.
Tip! Het is niet erg als er wat klontjes in het beslag zitten.
5. Zet de muffin cups in de bakvorm.
6. Verdeel $\frac{3}{4}$ deel van het beslag over de muffin vormpjes.
Tip! $\frac{1}{4}$ deel van het beslag houd je even apart.
7. Druk in het midden van de lemon poppy muffins een kuiltje met een lepel en schep hier wat jam in.
8. Verdeel het overige beslag over de jam heen.
9. Bestrooi de lemon poppy muffins met wat amandelschaafsel.
10. Bak de citroen maanzaad muffins in 20 à 25 minuten gaar.
11. Laat de cakejes na het bakken afkoelen op een rooster.
12. Mix de Royal Icing-mix en 1 eetlepel citroensap door elkaar heen tot een mooi glazuur.
13. Garneer de citroen maanzaad muffins met het glazuur.

Handige informatie

Ontdek eens onze andere muffins recepten!

Wil je graag nog veel meer lekkere muffins bakken? Dan komt dat goed uit, want op onze receptenpagina vind je ruim 20 muffin recepten waarmee je uiteenlopende muffins kunt maken. Dankzij deze recepten wordt het heel eenvoudig om zelf thuis lekker aan de slag te gaan. Zo vind je er een [recept voor bananen muffins](#) en een recept voor [chocolade muffins](#). Ben je op de gezonde tour? Probeer dan eens dit [recept voor gezonde muffins](#). Of heb je een glutenintolerantie? Maak dan eens deze glutenvrije muffins. Zoals je ziet, hebben we echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze muffins recepten hier!](#)

Bezoek eens onze receptenpagina!

Het is super leuk om telkens nieuwe lekkernijen te maken en te ontdekken. Daarvoor heb je natuurlijk wel recepten nodig. Gelukkig hebben we op onze blog inmiddels al ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld. Je vindt er [recepten voor het maken van heerlijke koekjes](#) en [recepten voor het maken van verrukkelijke broden](#).



Daarnaast vind je er ook [recepten voor het maken van uitdagende taarten](#) en verschillende [dessert recepten](#). We vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Check al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!

Deel jouw citroen maanzaad muffins met ons!

Heb jij met dit recept citroen maanzaad muffins gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de muffins zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de lemon poppy muffins te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Blauw Maanzaad 150gr (Art.nr.: DH36)
- 1 x Citroensap Biologisch 200 ml (Art.nr.: UD5003475)
- 1 x PME Muffin Cups Citroen 24st (Art.nr.: MC501)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Nordic Ware Cupcake/Muffin Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: NW45550)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Citroen 250g (Art.nr.: RGV13)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

