


Wortel-sinaasappel-muffins

ongeveer 12 stukken

   eenvoudig

 tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

100 g wortels
300 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
100 g hazelnoot (gemalen)
150 g bruine suiker
sinaasappelrasp van 1
sinaasappel
150 ml zonnebloemolie
200 g zure room
2 eieren
2 eetl. melk

Voor de decoratie:

1 zakje Dr. Oetker
Chocoladeglazuur
pistachenoten (gehakte)
marsepein worteltjes

1 Voorbereiden:

Vet de muffinvorm in en bestuif hem met bloem. Voor het deeg: Schil de wortels en rasp ze zeer fijn. Verwarm de oven voor.

Boven en onderhitte: 180°C // Hetelucht oven: 160°C

2 Het deeg:

Meng de bloem samen met het Backin-bakpoeder van Dr. Oetker in een mengkom. Voeg er de geraspte wortels, hazelnoten en de overige ingrediënten aan toe en mix alles kort met de kloppers op de laagste stand en vervolgens 2 min. op de hoogste stand tot een glad deeg. Verdeel het deeg gelijkmatig over de muffinvormpjes. Schuif de vorm op het rooster in de oven.

Baktijd: ca. 25 min. in het midden van de oven

Laat de muffins 10 min. in de vormpjes staan, haal ze er dan uit en laat ze afkoelen op een taartrooster.



Dr. Oetker n.v

③ De decoratie:

Laat het glazuur volgens de instructies op de verpakking smelten en verdeel het decoratief over de muffins. Garneer de muffins met de fijngehakte pistachenoten en marsepeinen worteltjes.

Tip from the Test Kitchen

- In plaats van hazelnoten kan je ook walnoten gebruiken.
- Als ze goed verpakt worden, zijn de muffins ook na 2-3 dagen nog heel lekker.
- Bak en/of serveer de muffins desgewenst in papieren bakvormpjes.
- De gebakken muffins kunnen ingevroren worden.

