

Appel/toffee muffins / Apple/fudge muffins



De boodschappen

- 150 gram bloem
- 10 gram bakpoeder
- mespunt zout
- 50 gram gesmolten boter
- 40 gram suiker
- 120 ml melk
- 2 vrije uitloop eieren
- een theelepel kaneel
- 2 elstar appels
- 100 gram toffees

Heerlijke muffins voor in de herfst, appel-toffee muffins! Heel snel&simpel maak je ze, grotere kids bakken ze helemaal zelf, met een oogje in het zeil natuurlijk. Kleinere kids kunnen fijn helpen en dan eten we ze tot de laatste kruimels op. **Zo lekker zijn ze!**

Zo maak je appel/toffee muffins

Doe de eieren, suiker en melk in een grote kom.
Laat de boter langzaam smelten en voeg het toe.
Mix alles elektrisch tot het mengsel schuimig is.
Meet en weeg de droge ingrediënten af.
Zeef ze allemaal tegelijk bij de mix en roer alles snel door elkaar.
Schil de appels en snij ze in blokjes

Verwarm de oven voor op 190°C.

Vul een cupcakeblik met papieren vormpjes.
Vul de vormpjes met een bodempje beslag en druk er appel in.
Hak de zachte toffees ook in kleine stukjes en verdeel de toffee over de appel.
Dek de muffinvormpjes af met een laagje beslag.
Plaats het bakblik 25 - 30 minuten in het midden van de oven.
Als de muffins goudbruin en goed gerezen zijn haal je ze uit de oven.
Laat de muffins op een rek afkoelen. Eet ze warm of koud.

Smakelijk eten!

Appel/toffee muffins / Apple/fudge muffins



Shoppinglist

- 150 gram flour
- 10 g baking powder
- pinch of salt
- 50 grams melted butter
- 40 grams of sugar
- 120 ml of milk
- 2 free-range eggs
- one teaspoon cinnamon
- 2 Elstar apples
- 100 grams fudge

Delicious muffins for autumn, apple toffee muffins! Very fast and simple to make, bigger kids can bake them themselves, with a watchful adult eye of course. The little ones can help too and then we eat them till the last crumbs. That's how delicious they are!

How to make apple/fudge muffins

Place sugar and milk in a large bowl and add the eggs.

Let the butter melt slowly and add it too.

Mix it all together electrically until the mixture is foamy.

Measure and weigh the dry ingredients.

Sieve them all at once into the mixture and stir everything together quickly.

Peel the apples and cut them into cubes.

Preheat the oven to 190°C.

Fill a cupcake tray with paper muffin cases.

Fill the ramekins with a layer of batter and press apple in.

Chop the soft fudge also in small pieces and divide it over the apple.

Cover the muffin cases with a layer of batter.

Place the muffin tray 25 to 30 minutes in the middle of the oven.

When the muffins are golden and well risen get them out of the oven.

Cool the muffins on a wire rack. Eat them hot or cold.

Enjoy!