

## Muffins met blauwe bessen / Muffins with blueberries



### De boodschappen voor 6 muffins

110 gram tarwebloem  
1½ theelepel bakpoeder  
1 zakje vanillesuiker  
110 gram boter  
65 gram fijne kristalsuiker

2 vrije uitloop eieren

#### Optioneel

125 gram bosbessen  
1 eetlepel honing

### Zo simpel maak je deze heerlijke muffins

Roer de tarwebloem, de vanillesuiker en het bakpoeder door elkaar en zet het opzij.

Mix boter en suiker romig en mix de eieren er 1 voor 1 door.

Voeg dan de bloemmix toe aan het beslag en roer tot het beslag glad is.

Doe het beslag in een kleine kom en trek er folie over. Zet de kom een nacht in de ijskast.

#### **Volgende dag: verwarm de oven voor op 200° C.**

Plaats papieren vormpjes in een muffinblik en schep de vormpjes 2/3 vol.

Bak de muffins 25 min. in het midden van de oven en laat ze in het bakblik afkoelen

Zet de muffins op een mooi bord om verder af te koelen.

Pureer de bessen en honing in de blender, steek een gat in de muffin en vul het met de bessenpuree.

**De muffins smaken heerlijk, met en zonder blauwe bessen!**

## Muffins met blauwe bessen / Muffins with blueberries



### Shopping list for 6 muffins

110 grams of flour

1½ tsp baking powder

1 sachet vanilla sugar

110g butter

65g caster sugar

2 free-range eggs

### Optional

125g blueberries

1 tablespoon honey

### So simple you make these delicious muffins

Stir the flour, vanilla sugar and baking powder together in a bowl and set aside.

Mix the butter and sugar fluffy then mix in the eggs one by one.

Add the flour mix to the batter and stir until the batter is smooth.

Pour the batter into a small bowl and cover it with cling film.

Place it the bowl overnight in the fridge.

**Next day** preheat the oven to 200° C.

Place paper muffin cases in a muffin tin and spoon the tins 2/3 full.

Bake 25 min. In the middle of the oven and let cool in the pan.

Put the muffins on a serving platter to cool completely.

Puree the berries with the honey honey in a blender.

Insert a hole in the muffin and fill it with the berry puree.

**The muffins are delicious, with and without blueberries!**