

Bramen muffins / Blackberry Muffins



Boodschappenlijstje voor 12 muffins

100 gram ongezouten boter, zacht
65 gram fijne suiker
65 gram rietsuiker
2 grote biologische eieren, kamertemp.
125 gram biologische yoghurt
1 theelepel vanille-extract
5 eetlepels melk
250 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
200 gram bramen (vers of diepvries)

Zo maak je bramen-muffins

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Druk bakpapier in een bakblik met 12 kuiltjes

Klop de boter en suiker 5 minuten, tot het een bleek en luchtig mengsel is.
Voeg de eieren één voor één toe en klop tot alles goed gemengd is.
Voeg de vanille, yoghurt, melk en een snufje fijn zout toe en klop het kort door

Roer de bloem met het bakpoeder door elkaar en voeg het aan het mengsel toe.
Vouw het in tot je een glad beslag hebt en voeg de gewassen, droge bramen toe,
Schep het bakpapier in het muffinbakblik tot 3/4 vol.

Bak de muffins 8 minuten en verlaag de oventemp. naar 180°C/160°C hetelucht

Bak de muffins nog 20-25 minuten tot ze gerezen en goudbruin zijn.
Steek een cocktailprikker in het midden om te zien of die er schoon uitkomt.

Is de prikker schoon dan zijn de muffins klaar, laat ze wat afkoelen en eet ze warm!

Bramen muffins / Blackberry Muffins



Shopping list for 12 muffins

100g unsalted butter, softened
65g caster sugar
65g light brown sugar
2 large organic eggs, room temperature
125g organic yogurt
1 teaspoon vanilla extract
5 tablespoons milk
250g self-raising flour
1 teaspoon baking powder
200g blackberries (fresh or frozen)

How to make blackberry muffins

Heat the oven to 200°C / 180°C fan and line a 12-hole muffin tin with baking paper

Beat the butter and sugars together for 5 minutes until pale and fluffy.
Add the eggs one by one and beat in until combined.
Mix in the vanilla, yogurt and milk.

Fold in the flour, baking powder and a pinch of fine salt until you have a smooth batter.
Finally, fold in the washed and dried blackberries and fill up the baking paper to 3/4 full.

Bake the muffins for 8 minutes, then reduce the oven temp. to 180°C /160°C fan

Bake the muffins for 20-25 minutes more until risen and golden brown.
Insert a cocktail stick into the center of a muffin to check if it comes out clean.

If so, the muffins are ready, let them cool slightly and eat warm!