

Kaneelmuffins met stroop / Cinnamon muffins with maple syrup



De boodschappen

150 gram zelfrijzend bakmeel

150 gram zachte boter

4 eetlepels bruine basterdsuiker

3 vrije uitloop eieren

snuf zout

2 eetlepels stroop

1 theelepel kaneel

1 eetlepel stroop extra

Deze heerlijke muffins zijn heel gemakkelijk te maken en supersnel klaar. Perfect voor een laat zondagochtend-onbijt of voor 's middags, bij de thee.

Zo doe je dat

Verwarm de oven voor tot 160°C

Mix boter, suiker, stroop en kaneel door elkaar, voeg de eieren toe en mix ze er ook door.

Roer zout door het meel, voeg het in gedeelten toe, spatel het meel door het botermengsel.

Schraap kanten van de mengkom steeds goed schoon.

Wij gebruiken een kleine ijsschep om de vormpjes gelijk te vullen.

Bak de muffins +/- 20 minuten, in het midden van de oven.

Laat de muffins in de bakvorm afkoelen, druppel er desgewenst nog wat stroop over.

Fijne zondag!

Kaneelmuffins met stroop / Cinnamon muffins with maple syrup



Shopping list

150g self-raising flour

150g soft butter

4 tablespoons soft brown sugar

3 free range eggs

dash of salt

2 tablespoons stroop (or maple syrup)

1 teaspoon cinnamon

1 tablespoon of syrup to drizzle

These delicious muffins are easy to make and quickly ready. Perfect for a late Sunday morning breakfast or with your afternoon cup of tea.

How to make the muffins

Preheat the oven to 160 ° C

Mix butter, sugar, syrup and cinnamon until combined, add the eggs and mix until combined.

Stir the salt into the flour, add it in parts to the butter mixture then fold it in until combined.

Scrape the sides of the bowl regularly clean.

Place paper muffin cases in the muffin tin, we use a small ice scoop to fill the cases evenly.

Bake the muffins +/- 20 minutes, in the middle of the oven, allow them to cool in the mold.

Drizzle a little syrup on top of the muffins, if you like.

Enjoy your Sunday!