

Homemade kerstcadeautje / Homemade Christmas present



De boodschappen

1 pak Homemade complete mix voor muffins en 150 ml water

Optioneel: chocolade, wit, melk of puur; 30g cacao & 20g suiker; 50g hazelnoten

Zo maak je chocolate chip muffins

Verwarm de oven voor tot 200°C elektrische oven / 180°C heteluchtoven.

Mix op de hoogste stand de muffinmix en het water in twee minuten tot een glad beslag.

Roer de chocolade knoepjes door het beslag en vul de muffinvormpjes tot 2/3.

Bak de muffins in 15-20 minuten goudbruin en gaar, check met een prikker.

Zo maak je chocolade muffins (foto)

Roer 2 eetlepels cacao en 20 gram fijne suiker door de muffinmix.

Maak het beslag zoals boven beschreven.

Zo maak je een chocolade ganache

Smelt chocolade met 2 eetlepels melk au bain marie.

Stevig roeren, giet de chocolade over de muffins en laat het hard worden.

Zo maak je hazelnoot muffins

Vervang je de chocolade in de chocolate chip muffins door hele- of gehakte hazelnoten.

Fijne kerst!

Homemade kerstcadeautje / Homemade Christmas present



Shopping list

1 packet of Homemade Complete Muffin Mix and 150ml water

Optional: chocolate, white, milk, dark; 30g cocoa & 20g sugar; hazelnuts

How to make chocolate chip muffins

Preheat the oven to 200 ° C electric oven / 180 ° C hot air oven.

Mix the Muffin Mix and the water on high speed in two minutes smooth.

Stir the chocolate buttons into the batter and fill the paper muffin cases to 2/3.

Bake the muffins in 15-20 minutes golden brown and cooked, check with a skewer.

How to Make Chocolate Muffins (Photo)

Stir 2 tablespoons of cocoa (30g) and 20 grams of fine sugar through the muffin mix.

Make the batter as described above.

How to make a chocolate ganache

Melt chocolate with 2 tablespoons of milk au bain marie.

Stir well, pour over the muffins and allow the chocolate to set.

How to make hazelnut muffins

Replace the chocolate in the chocolate chip muffins with whole or chopped hazelnuts.

Merry Christmas!