

Peer- & Toffeemuffins / Pear & Fudge Muffins



Boodschappenlijstje

300 gram zelfrijzend bakmeel

1 theelepel bakpoeder

2 theelepels kaneel

snuf zeezout

85 gram lichtbruine basterdsuiker

250 ml melk

2 vrije uitloop bio-eieren

100 gram boter

2 rijpe peren

100 gram zachte fudge toffee

Zo maak je peer&toffee muffins

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

Bekleed een 12-stuks muffinvorm met papieren vormpjes.

Doe bloem, bakpoeder, kaneel en zeezout in een grote kom en roer de suiker er kort door.

Meng de melk, de eieren en de gesmolten boter in een grote kan.

Giet dit in één keer in het droge mengsel, samen met de stukjes peer en een derde van de toffee.

Roer kort, tot het begint te mengen, het beslag moet nog klonterig zijn en meelstrepen hebben.

Verdeel het beslag over de vormpjes.

Bak de muffins 25-30 minuten tot ze zijn gerezen, goudbruin en stevig aanvoelen als je erop drukt.

Neem de muffins uit de oven en laat ze ongeveer 10 minuten afkoelen in de bakvorm.

Neem de muffins uit het bakblik en verplaats ze naar een rooster .

Strooi de resterende toffeeblokjes er op en laat de peer- & toffeemuffins zo helemaal afkoelen.

Peer- & Toffeemuffins / Pear & Fudge Muffins



Shopping list

300g self-raising flour	2 free range organic eggs
1 tsp baking powder	100g butter
2 tsp ground cinnamon	2 ripe pears
85g golden caster sugar	100g soft fudge
250ml milk	

How to make fudge & pear muffins

Preheat oven to 200°C / fan to 180°C

Line a 12-hole muffin tin with paper cases.

Tip the flour, baking powder, cinnamon and a pinch of salt into a large bowl, then stir in the sugar.

Mix together the milk, eggs and melted butter in a large jug and pour into the dry mix all at once.

Also add the pears and a third of the toffee pieces.

Stir briefly until starting to combine, the batter should be quite lumpy and have streaks of flour.

Divide the batter between the cases

Bake for 25-30 minutes until the muffins are risen, golden and feel firm when pressed.

Remove the muffins from the oven and allow them to cool in the tin for 10 minutes.

Take them out of the tin, transfer to a wire rack then sprinkle with the remaining fudge.

Allow the Pear & Fudge muffins to cool completely.

Peer- & Toffeemuffins / Pear & Fudge Muffins