



Desserten

Frambozenmuffins

Voor 8 personen.

Ingrediënten

750 gram bloem (patisserie)
1 1/2 eetlepels bakpoeder
1/2 eetlepel zout
1 1/2 eetlepels kaneelpoeder
3 deciliter melk
2 eieren (grote, losgeklopt)
250 gram boter (gesmolten)
500 gram frambozen (gehalveerd)
375 gram suiker

Bereidingswijze

Bedek 16 muffinvormpjes met bakpapier of een papieren vormpje. Meng de melk, de eieren, de suiker en de gesmolten boter goed onder elkaar. Zeef de bloem, het bakpoeder, het zout en het kaneelpoeder in een kom. Goed mengen en er een putje in maken.

Giet hier het melkmengsel in en meng alles lichtjes onder elkaar. Meng er vervolgens de frambozen voorzichtig onder. Vul de vormpjes met behulp van een ijsschep. Plaats de muffins 20-25 minuten in een voorverwarmde oven van 190°, tot een satéprikker er proper uitkomt als je er in prikt.

