



Desserten

Muffins met mandarijntjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 mandarijnen (kleine)
200 gram bloem
125 gram boter (gesmolten)
100 milliliters Griekse yoghurt
100 milliliters ahornsiroop
50 gram havermout
5 gram bakpoeder
2 eetlepels vanillesuiker
2 eieren
kaneel
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Was de mandarijnen. Rasp de schil van alle mandarijntjes en meng met de bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker, de havermout en de ahornsiroop. Voeg naar smaak zout en kaneel toe.

Doe de mandarijntjes in de blender. Zeef het mengsel en vang het vocht op.

Klop de eieren los. Roer er de yoghurt, de gesmolten boter en het mandarijntjessap onder. Doe er vervolgens het bloemmengsel bij en roer tot een homogeen beslag.

Vul de muffinvormpjes tot net onder de rand en zet 25 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender
Zeef
Muffinvormpjes

