



Desserten

Pompoenmuffins

Voor 6 personen.

Ingrediënten

120 milliliters zonnebloemolie
1 eetlepel speculaaskruiden
1 theelepel bakpoeder
75 gram bruine suiker
75 gram kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
1 theelepel kaneel
1 pompoen (rond)
125 gram bloem
snuifje zout
2 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe een laagje water in een ovenschaal, leg er de volledige pompoen in en zet 30 minuten in de oven. Snij de pompoen door, verwijder de pitten en schep er met een lepel het vruchtvlees uit. Pureer het vruchtvlees.

Zeef de bloem, het bakpoeder, het zout, de speculaaskruiden en de kaneel boven een kom. Mix in een andere kom de olie, de pompoenpuree, de suikers en de eieren glad. Spatel het bloemmengsel door het pompoenmengsel. Giet het beslag in een muffinvorm en bak de muffins in 25 minuten goudbruin.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mixer

