

KANEEL MUFFINS

Benodigdheden : voor **6 muffins**

90	gram	Boter – zachte opkamertemperatuur
100	gram	Witte basterdsuiker (AH)
0,5	kl	Kaneelpoeder
1	st	Ei
1/3	kl	Bakpoeder Zout - mespuntje
0,25	kl	Nootmuskaat
1,5	dl	melk
190	gram	bloerm

Bereidingstijd: 10 minuten + 15-20 minuten in de oven

Werkwijze :

Zet de oven aan op 180 gr C om voor te verwarmen.

Beboter 6 muffin vormpjes.

Klop 100 gr zachte boter met 100 gram basterdsuiker tot een licht mengsel. Mag met de mixer.

Klop 1 ei los in een kommetje en voeg dat beetje bij beetje bij het boter-suikler mengsel.

Goed mengen.

In een andere kom meng je 190 gram bloem, 1/3 kl bakpoeder, een mespuntje zout en 1/4 koffielepel muskaatnoot goed door elkaar.

Voeg dan het botermengsel en 1,5 dl melk toe. Meng goed tot een glad beslag.

Verdeel dit over de zes muffinvormpjes, zet ze in de oven voor ong? 20 minuten tot ze een beetje stevig aanvoelen.

Als de muffins klaar zijn laat je ze een beetje afkoelen.

Ondertussen smelt je wat boter en smeer dit over de muffins.

Strooi hierover wat kaneel en wat suiker.

Tasje koffie of thee en smullen maar.

=====