



MUFFINS MET PEREN UIT EIGEN TUIN

NODIG (12 MUFFINS):

2 peren
1 tl koek-/speculaaskruiden
2 eieren
125 gr roomboter
125 gr kristalsuiker
125 gr bloem
1 tl bakpoeder
3 el melk
honing
paar drupjes amandel extract

DOEN:

1. Verdeel 12 muffin vormpjes over de bakplaat en verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Klop de suiker met de boter luchtig. Voeg vervolgens 1 ei bij het mengsel en klop verder. Voeg het 2de ei toe wanneer het eerste ei volledig is opgenomen. Klop de melk, bloem en het bakpoeder door het mengsel.
3. Schil de peren en houd het steeltje apart voor de garnering. Snijd de geschilde peren in kleine stukjes. Spatel de peren stukjes door het mengsel met de koek/speculaas kruiden en de amandel extract.
4. Schep met 2 lepels het mengsel in de vormpjes. Bak dan de muffins 15 tot 20 minuten in de oven.
5. Haal de muffins uit de oven en smeer de in met honing. Zet op de 2 mooiste muffins de apart gehouden steeltjes van de peren.

Smullen maar!!



WWW.BONAPETIT.NU