



# zelfgemaakte muffins met frambozen

## NODIG

- 12 stuks
- 35 minuten

- 75 gram ongezouten boter, plus extra om in te vetten
- 150 gram suiker
- geraspte schil van 2 biologische citroenen
- 1/2 tl vanille-extract
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- 300 gram bloem
- half zakje bakpoeder
- 100 gram yoghurt
- 200 gram frambozen
- paar takjes rode bessen

## DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven). Vet een muffinvorm in met boter. Meng de frambozen met 1 eetlepel bloem.
2. Klop de boter en suiker luchtig en voeg vervolgens de citroenschil en vanille toe. Voeg de eieren één voor één toe. Meng de gezeefde bloem en het bakpoeder door het beslag, afwisselend met lepels yoghurt.
3. Doe de helft van het beslag in de muffinvorm en verdeel de helft van de frambozen erover. Verdeel daarna de rest van het beslag.
4. Bak de muffins gedurende ± 25 minuten. Controleer of ze gaar zijn door een prikker in het midden te steken; deze moet er schoon uitkomen.
5. Garneer de muffins met poedersuiker, rode bessen en nog wat frambozen.



zomers  
gebak

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)