

# Taart en toet



voor ± 6-8 personen



## HAVERMOUT MUFFINS MET APPEL EN ROZIJNEN

150 ml biologische halfvolle melk

1 biologische appel

125 gr biologische havermout

2 theelepels kaneel

75 gr biologische rozijnen

1 theelepel bakpoeder

2 biologische eieren

een handje walnoten

1 biologische banaan

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden en zet een muffinhouder klaar en vul deze met muffinvompjes. Pak dan een grote kom en prak daar de banaan in. Doe daar de melk, de havermout, de rozijnen, de kaneel en de bakpoeder in en mix het tot een beslag. Voeg dan één voor één de eieren toe en mix het nogmaals goed door. Schil dan de appel, verwijder het klokhuis en snij deze in kleine stukjes. Breek daarna de walnoten in kleine stukjes en voeg dit samen met de stukjes appel bij het beslag. Roer het geheel goed door. Vul dan de muffinhouder met het beslag en bak de muffins in 20 tot 25 minuten goudbruin.