

# Taart en toet



voor ±8 muffins



## MUFFINS MET BLAUWE BESSEN

300 gr biologische speltbloem

2 biologische eieren

250 ml biologische halfvolle melk

8 gr biologische bakpoeder

150 gr biologische rietsuiker

1 theelepel biologische vanille aroma

75 gr biologische grasboter (Weerribben)

een snufje zout

75 gr biologische blauwe bessen

8 muffincups en 1 muffinhouder

## BEREIDING

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Verwarm de oven voor op 175 graden en leg de muffincups in de muffinhouder. Doe dan de speltbloem, de bakpoeder, de suiker en het zout in een kom en meng dit door elkaar. Snij de boter in stukken en voeg deze bij de bloem. Meng dit met een mixer door elkaar. Voeg dan één voor één de eieren toe en daarna de melk (beetje voor beetje) en de vanille aroma. Mix het tot een mooi glad beslag. Spoel dan de blauwe bessen onder stromend water schoon en droog goed na met keukenpapier. Schep de blauwe bessen voorzichtig door het beslag heen en vul dan de muffincups met het beslag. Bak de muffins in ongeveer 25 minuten goudbruin. Prik met een cocktailprikker in een muffin om te controleren of ze gaar zijn.