

Taart en toet



voor ± 6-8 personen



HOMEMADE PERENMUFFINS MET WALNOTEN

250 gr biologische amandelmeel

75 gr biologische walnoten

2 biologische peren

70 gr biologische grasboter (kamertemperatuur)

2 biologische eieren

2 theelepels biologische kaneelpoeder

1 theelepel biologische bakpoeder

BEREIDING

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Verwarm de oven voor op 180 graden en leg de muffincups in de muffinhouder. Schil de peren, halveer en verwijder het klokhuis. Snij de peren daarna in kleine stukjes. Meng de kaneelpoeder door de stukjes peer. Pak een ruime schaal en doe daar de amandelmeel, de boter, de eieren en de bakpoeder in en mix het tot een glad beslag. Hak de walnoten fijn, houd een beetje voor de topping apart en schep de rest samen met de stukjes peer door het beslag. Vul de muffincups met het beslag en leg op elke muffin nog wat stukjes walnoot. Bak de muffins in ongeveer 25 minuten goudbruin. Prik met een cocktailprikker in een muffin om te controleren of ze gaar zijn.