

Taart en toet



voor ± 10 personen



PERENMUFFINS MET KANEEL EN SESAMZAADJES

250 ml melk (Weerribben)

1 eetlepel sesamzaadjes

120 ml biologische zonnebloemolie

1 theelepel bakpoeder

2 biologische rijpe peren

1 theelepel baking soda

2 biologische eieren

3 theelepels kaneel

125 gr suiker

een snuffje zout

300 gr bloem

BEREIDING

Verwarm de oven op 200 graden. Doe 1 eetlepel suiker en 1 theelepel kaneel apart in een bakje en zet dit even aan de kant. Voeg daarna rest van de suiker, de bloem, het bakpoeder, de baking soda, de kaneel en het zout bij elkaar in een kom en mix dit door. Schil de peren en verwijder het klokhuis en snij de peren in kleine stukken. Zet dit even aan de kant. Voeg bij het bloemmengsel de eieren, de melk en de biologische zonnebloemolie en mix dit tot een beslag. Roer daarna de stukjes peer met een spatel door het beslag heen. Leg de papieren muffinvormpjes in een muffinhouder. Verdeel met twee eetlepels het beslag over de vormpjes tot ongeveer een halve centimeter onder de rand. Zet de muffins in de oven en bak deze in ongeveer 25 minuten goudbruin. Pak de apartgehouden suiker en kaneel, voeg de sesamzaadjes toe en roer het even door. Bestrooi de perenmuffins als finishing touch met het sesammengsel.