



Frambozen Muffins

Met dit recept maak je gemakkelijk muffins met frambozen. De frisheid van de frambozen maakt ze een heerlijke traktatie bij koffie en thee, of tijdens een verjaardagsfeestje. Ideaal als je op zoek bent naar een eenvoudig recept dat ook nog eens verrukkelijk smaakt!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Muffins 1 kg

F10515

€ 9,85



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136

€ 6,85



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118

€ 10,70



House of Marie Tulip Baking Cups - Baby Pink pk/36

HM6604

€ 5,35

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Muffins 500 g
- 200 g plantaardige olie (zonnebloemolie)
- 200 ml water
- Doosje bevroren frambozen (niet laten ontdooien!)

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- House of Marie Muffinvormpjes Tulp Baby Roze

Stap 1: Maak het muffin beslag

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de muffinvormpjes over de muffin bakvorm. Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Muffins zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel vervolgens de bevroren frambozen door het beslag. Doe dit naar eigen inzicht.

Stap 2: Bak de frambozen muffins

Vul de muffinvormpjes tot ongeveer 2/3 met het beslag en bak de muffins in ongeveer 23-27 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze eventueel een paar minuten extra bakken als je denkt dat dit nodig is. Laat ze na het bakken uit de muffin bakvorm op een afkoelrooster afkoelen.

Stap 3: Geniet van deze heerlijke frisse Muffins met Frambozen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.