



Rabarbermuffins met kaneel crumble

De FunCakes mix voor muffins is de basis van deze lekkere rabarbermuffins met kaneel crumble. Doordat de rabarber toegevoegd is aan het beslag krijg je heerlijke muffins. Die je natuurlijk helemaal afmaakt met kaneel crumble.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



House of Marie Baking cups Stip Blauw - pk/48

HM0152
€ 0,67



FunCakes Mix voor Muffins 1 kg

F10515
€ 9,85



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560
€ 7,49



FunCakes Mix voor Koekjes 1 kg

F10510
€ 6,79

Overige benodigdheden voor 12 stuks:

- 220 ml plantaardige olie
- 200 ml water
- 150 gram (room) boter
- 1 ei (circa 50 gram)
- 1 Rabarber
- 2 bolletjes Stengember
- 2 eetlepels Kaneel

Meng voor het koekjes deeg, 500 gram mix met 150 gram boter en 1 ei tot een deeg. Meng twee eetlepels kaneel door het deeg heen. Laat het deeg minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Voor de muffins verwarm je de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix, 220 ml olie en 200 ml water in een kom en mix deze op lage snelheid in 5 minuten tot een glad beslag.

Was de rabarber en snij deze in stukjes van 1 cm en voeg ze toe aan het beslag. Als je van gember houdt, kun je ook nog twee bolletjes gember fijn snijden en toevoegen aan het beslag. Meng het beslag nog even goed door. Verdeel de baking cups over de bakvorm en vul deze met het beslag.

Verkruimel het deeg over de muffins. Bak de muffins in circa 25 minuten gaar. Laat de muffins 5 minuten afkoelen in de vorm en zet ze dan op een rooster.

De muffins zijn zowel koud als warm lekker.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.