

Bramen muffins

10-12 stuks

Bereidingstijd: 15 minuten

Oventijd: 30 minuten

Ingrediënten

150 gram (spelt)bloem

2 theelepels bakpoeder

50 gram boter

2 eetlepels honing

2 eetlepels amandelmeel (kant en klaar of zelf maken)

3 eetlepels sinaasappelsap en rasp van 1 sinaasappel

225 gram bramen

1 ei

scheutje karnemelk (2 eetlepels)

2 eetlepels amandelschaafsel

muffinvorm voor 10-12 muffins

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Spoel de bramen af.
- Meng de bloem met het bakpoeder. Smelt de boter. Meng dit door de bloem. Voeg de honing, amandelmeel, sinaasappelsap en -rasp toe. Voeg de bramen toe.
- Roer het ei en de karnemelk erdoor. Het mengsel moet in een dik lint van de lepel lopen.
- Vul de muffinvormpjes met het beslag en leg op elke muffin wat amandelschaafsel. Bak de muffins ca. 30 minuten in de oven gaar en bruin.
- De bramen kunnen door allerlei fruit worden vervangen. Nu zijn bramen erg lekker maar het kan bijvoorbeeld ook met (kruis)bessen, aardbeien, appel of rabarber.

Meng er ook eens wat noten door.