



**SAPIDUM**  
kookworkshops  
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

## Surprise muffins

Gebak

🍷 12 stuks

### INGREDIËNTEN

- 150gr boter, in stukjes
- 200gr suiker
- 300gr zelfrijzende bloem
- 300gr melk
- 2 eieren
- snuifje zout
- confituur naar keuze
- granola naar keuze

### BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Breng in de mengbeker, de boter, suiker, bloem, melk en zout en meng: **30 sec / std 5**
3. Neem een muffinbakvorm en leg hierin papieren of silicone vormpjes. Vul deze voor de helft met het beslag en voeg in het midden confituur naar keuze toe. Daarna vul je de vormjes verder met het beslag rond de confituur zodat deze mooi in het midden blijft.
4. Bak de muffins ongeveer 20 à 25 min in de voorverwarmde oven. Om te controleren indien ze voldoende gebakken zijn, kan je met een mes of een prikker in je muffin prikken en indien er geen beslag meer aan kleeft, dan zijn ze klaar.
5. Laat ze even afkoelen en werk dan af met een lepeltje confituur boven op de muffin en strooi er wat granola op.

### TIP - VARIATIE

Heerlijk als ontbijt of tussendoortje.

Inspired by Birgerskitchen van Flavor Shop te Gooik.

<https://www.flavor.shop/nl/ontbijt/confituur/>

<https://www.flavor.shop/nl/ontbijt/granola/>

SAPIDUM!!