

Deze website maakt gebruik van cookies. Door gebruik te maken van deze website geeft u toestemming voor het plaatsen van cookies.

[Akkoord](#) [Meer informatie \(/privacy?_translate=nl\)](#)



PROEF **HEIST**
hier gemaakt, dat smaakt

(/)

[Home \(/\)](#) ● [Recepten \(/land/recepten\)](#) ● [Muffins met yoghurt](#)

Muffins met yoghurt

Ingrediënten

voor 12 stuks (bodem 50 mm, hoogte 25 mm)

250 g bakmeel

7,5 g bakpoeder

1 ei

80 g suiker

50 g bruine suiker (graeffe)

20 g vanillesuiker

75 ml koolzaadolie

150 ml [boerenyoghurt \(volle yoghurt\) \(/yoghurt\)](#)

125 g [rode of bosbessen \(/zelfpluk-kleinfruit\)](#) of andere smaakmakers zoals chocolade, ...

2 el amandelschaafsel



Bereiding

Zeef het bakmeel boven een kom. Voeg het ei, de suiker, de vanillesuiker, de olie en een mespunt zout toe. Schenk langzaam de yoghurt erbij en klop met een vork tot een glad beslag. Ris de bessen van de takjes. Schep de bessen door het beslag. Zet de cakevormpjes in de holtes van een muffinbakplaat en verdeel het beslag erover. Bestrooi met het amandelschaafsel. Bak de muffins in een voorverwarmde oven bij 170 °C in 20 minuten goudbruin. Laat ze op een rooster afkoelen en bestrooi vlak voor het serveren met een beetje poedersuiker.

Tip: vervang voor lactosevrije muffins de yoghurt door kokosmelk of geiten- of sojayoghurt.

f
(htt



TOERISME

Postweg 6, 2220 Heist-op-den-Berg

T 015 25 15 82, toerisme@heist-op-den-berg.be

[Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)