



[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

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

● [Cookievoorkeuren](#)

