



## Bosbessenmuffins

*Zachte muffins boordevol sappige bosbessen met een lichte citroentoets. Op tafel binnen het uur en heerlijk vers uit de oven.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>22'</b>	<b>12</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

280 g bloem  
1 zakje bakpoeder  
150 g fijne suiker  
snuifje zout  
2 eieren  
120 ml zonnebloemolie  
180 ml melk  
rasp van 1 citroen  
1 tl vanille-extract

200 g verse of diepvriesbosbessen

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180°C en leg papieren vormpjes in een muffinplaat.
2. Meng bloem, bakpoeder, suiker en zout in een kom.
3. Klop de eieren los met de olie, melk, citroenrasp en vanille.
4. Giet het natte bij het droge en roer net tot alles gemengd is.
5. Wentel de bosbessen even door een lepel bloem zodat ze niet zinken en spatel ze voorzichtig door het beslag.
6. Verdeel over de vormpjes tot driekwart vol.
7. Bak 22 minuten tot de muffins goudbruin en veerkrachtig zijn. Laat afkoelen op een rooster.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)