

Muffins met appel en pecannoten



Het recept is afkomstig uit het boekje High Tea
Auteur: Machteld Smid
Uitgeverij: Fontaine
ISBN: 9789460540608

Muffins met appel en pecannoten

Voor 12 stuks:

350 gram bloem
25 gram boter
50 gram rietsuiker, plus 1 eetlepel extra voor de afwerking
50 gram pecannoten, in stukjes
2 theelepels bakpoeder
zout
1 theelepel kaneel
3 appels, geschild en zonder klokhuis
3 dl zure room
1 geklopt ei
2-3 eetlepels melk
muffinvorm
papieren muffinvormpjes



1. Verwarm de oven tot 200°C (heteluchtoven 180°C) voor. Zet de papieren vormpjes in de holtes van de muffinvorm.

2. Doe 50 gram van de bloem samen met de boter in een kom en meng tot er een kruimelig deeg ontstaat. Roer er 1 eetlepel suiker en de gehakte pecannoten door en zet de kom even apart.

3. Zeef de overige bloem, het bakpoeder en een snufje zout in een grote kom. Roer de suiker en de kaneel erdoorheen en zet de kom apart. Rasp 2 appels grof en meng deze met de zure room, het ei en de melk.

4. Doe het appelmengsel bij het deegmengsel. Spatel het met een grote lepel luchtig door elkaar. Voeg eventueel een extra lepel melk toe als het mengsel te droog is. Roer niet te lang, anders worden de muffins taai. Het geeft niet als er nog klontjes in het deeg zitten.

5. Vul de muffinvormpjes tot ongeveer twee derde met het deeg. Snijd van de 3^e appel dunne plakjes en leg deze boven op de muffins. Strooi de mix van pecannoten hieroverheen.

6. Bak de muffins ongeveer 20 minuten, tot ze goudkleurig en gerezen zijn. Test of de muffins gaar zijn door er met een vorkje in te prikken (als er deeg aan het vorkje blijft plakken, moeten ze nog even doorbakken). Laat ze afkoelen op een ovenrooster.