

Blauwe bessen muffins

Voor 12-15 stuks: 400 g bosbessen, 350 g bloem, 1 $\frac{1}{2}$ theelepel bakpoeder, 200 g rietsuiker, snufje kaneel, 60 g boter, 1 dl zure room, 1 ei, 1 eetl. citroensap, papieren muffinvormpjes of muffinbakplaat.

Oven voorverwarmen op 180°C. bosbessen schoonmaken. 100 g bosbessen pureren. Bloem, bakpoeder, suiker en kaneel mengen in een grote kom. Boter smelten. Zure room losroeren met ei, citroensap, gesmolten boter en de gepureerde bosbessen. Roommengsel door het bloemmengsel roeren en goed mengen. Hele bosbessen er voorzichtig doorscheppen. Deeg in ingevette muffinbakplaat scheppen of in cakevormpjes. In het midden van de oven in ongeveer 35 minuten gaar bakken.

Voor meer recepten kijkt u op www.veensblauwebessen.nl

