



Appelcake muffins

Voorbeeldfoto:



Dit heb je nodig:

- Halve appel, 2 eieren, 100 g suiker, 100 g zelfrijzende bloem, 1 zakje vanillesuiker, 100 g boter, snuifje zout
- Dunschiller, scherp mesje, snijplank, glazen mengkom, weegschaal, mixer, zeef, kommetje, 2 eetlepels, bakvormpjes, bakblik, vershoudfolie



Werkplan:

Stap 1: Vraag aan de meester of juf om de oven voor te verwarmen op 180°C.

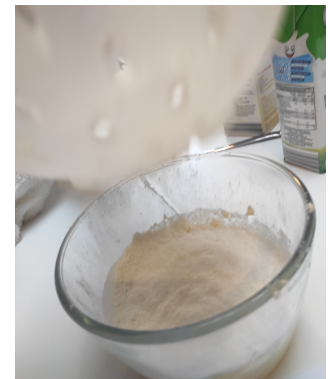
Stap 2: Neem de mengkom en **zet** op de weegschaal. **Zet** nu de weegschaal aan en **weeg** er 100 g boter in af. **Doe** er nog 100 g suiker en een zakje vanillesuiker bij en **meng** met de mixer tot een gladde en luchtige massa.



Stap 3: Doe er nu één voor één al mixend de 2 eieren bij. **Meng** tot het deeg verdubbeld is in volume.



Stap 4: Weeg 100 g bloem af in een apart kommetje. **Zeef** dit nu boven de mengkom en **mix** het door het beslag. Je kan nog een snufje zout toevoegen. Mix tot een mooi deeg.



Stap 5: **Schil** de appel met de dunschiller. **Snijd** de appel in de helft. We gebruiken maar een halve appel. **Snijd** de helft van de helft in kleine blokjes. Pak de andere helft in in vershoudfolie. **Roer** deze blokjes onder het beslag. De andere helft **snijd** je in dunne schijfjes.



Stap 6: Zet de papieren cakevormpjes in het bakblik en **vul** ze met behulp van 2 eetlepels tot net onder de rand. **Leg** de partjes appel bovenop het deeg.



Stap 7: **Vraag** aan de meester of juf om het bakblik in de oven te zetten. Bak gedurende 25 minuten af op 180 graden. Nu heb je tijd om af te **wassen** en de keuken proper te maken ;-). **Haal** het bakblik dan uit de oven, **haal** de muffins eruit en laat ze **afkoelen**. Smakelijk!

