



Pastinaakmuffins



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

125 gram bloem
100 gram havermout
2 theelepels bakpoeder
2 theelepels kardemompoeder (gemalen)
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel kaneelpoeder
1/2 theelepel nootmuskaat
2 eieren
250 gram appelmoes
1 l esdoornsiroop
75 gram boter
2 theelepels vanille-extract
50 gram amandelschilfers
100 gram rozijnen
500 gram pastinaken (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Neem een vorm voor 12 muffins en bekleed met muffinpapiertjes.
- 2.** Meng in een kom de bloem met de havermout, het bakpoeder, de kardemom, het zout, de kaneel en de nootmuskaat.
- 3.** Meng in een andere kom de eieren met de appelmoes, de esdoornsiroop, de boter en het vanille-extract.
- 4.** Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte en meng kort.
- 5.** Voeg de amandelschilfers, rozijnen en pastinaak toe. Meng kort.



6. Verdeel het deeg over de muffinpapiertjes. Zet 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.

7.