

Kopieerblad 7

Restaurant in de klas: internationale high tea

Blueberry muffins (genoeg voor 8 stuks)

Keukenspullen:

- keukenweegschaal
- kom
- smeermes
- theelepel
- eetlepel
- rasp
- 8 papieren cakevormpjes
- handmixer
- ovenhandschoenen
- oven

Ingrediënten:

- 100 gram bosbessen of blauwe bessen
- 100 gram volkorenmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 3 eetlepels suiker
- mespunt geraspte citroenschil
- 1 ei
- 3 eetlepels vloeibare margarine
- ca. 4 eetlepels halfvolle melk

Bereiding:

- Zet de oven aan op 200 graden om hem alvast voor te verwarmen.
- Maak de bessen schoon en dep ze droog.
- Meng het volkorenmeel met het bakpoeder, de suiker en de geraspte citroenschil in een kom.
- Voeg het ei, de margarine en de melk toe.
- Klopt dit tot een glad beslag.
- Schep voorzichtig de bessen door het beslag.
- Verdeel het over de papieren bakvormpjes.
- Bak de muffins in het midden van de oven in ongeveer 12 minuten gaar en goudgeel. Als de bovenkant stevig aanvoelt, zijn ze klaar.
- De muffins kunnen lauw gegeten worden.

Eet smakelijk!!!

