

# BLUEBERRY-LEMON MUFFINS

## Voor 10 muffins

### Ingrediënten



120 gram fijne kristalsuiker



300 gram bloem



1 tl bakpoeder



1 tl baking soda



snuf zout



rasp van 1 citroen



2 eieren (M)



250 ml melk



120 ml zonnebloemolie



2 tl vanille-extract



90 gram blauwe bessen

### Dit heb je ook nodig

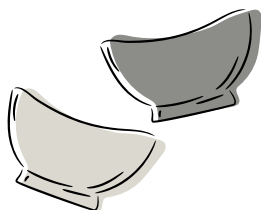
beslagkommen • spatel • garde • cupcake bakvorm  
muffinvormpjes • ijslepel of 2 eetlepels

**BEWAREN**

In een trommel buiten de koelkast blijven de muffins 5 dagen goed.

### Aan de bak!

1



Pak 2 kommen, een voor de droge ingrediënten, de ander voor de natte ingrediënten.

2



In de eerste kom roer je suiker, bloem, bakpoeder, baking soda, zout en citroenrasp door elkaar.

3



In de tweede kom doe je de eieren, melk, zonnebloemolie en vanille-extract. Klop met een garde door elkaar.

4



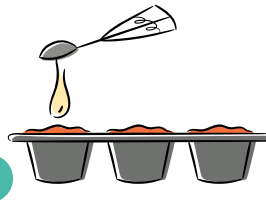
Giet het natte melkmengsel in de kom met droge ingrediënten. Gebruik een spatel om er een egaal beslag van te maken. De droge ingrediënten mag je uiteindelijk niet meer zien, maar het is niet erg als er nog wat klontjes in het beslag zitten.

5



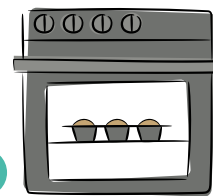
Voeg de blauwe bessen toe en spatel deze kort door het beslag heen. Houd eventueel wat bessen achter zodat je ze nog over de muffins kunt strooien voor ze de oven in gaan.

6



Verdeel het beslag met een ijslepel over de muffinvormpjes. Als je geen ijslepel hebt, kun je ook 2 eetlepels gebruiken om de vormpjes te vullen. Vul ze tot 1 cm onder de rand. Strooi eventueel de achtergehouden blauwe bessen over de muffins.

7



Bak de muffins in ongeveer 20 minuten op 200 °C (boven- en onderwarmte) gaar en goudbruin.